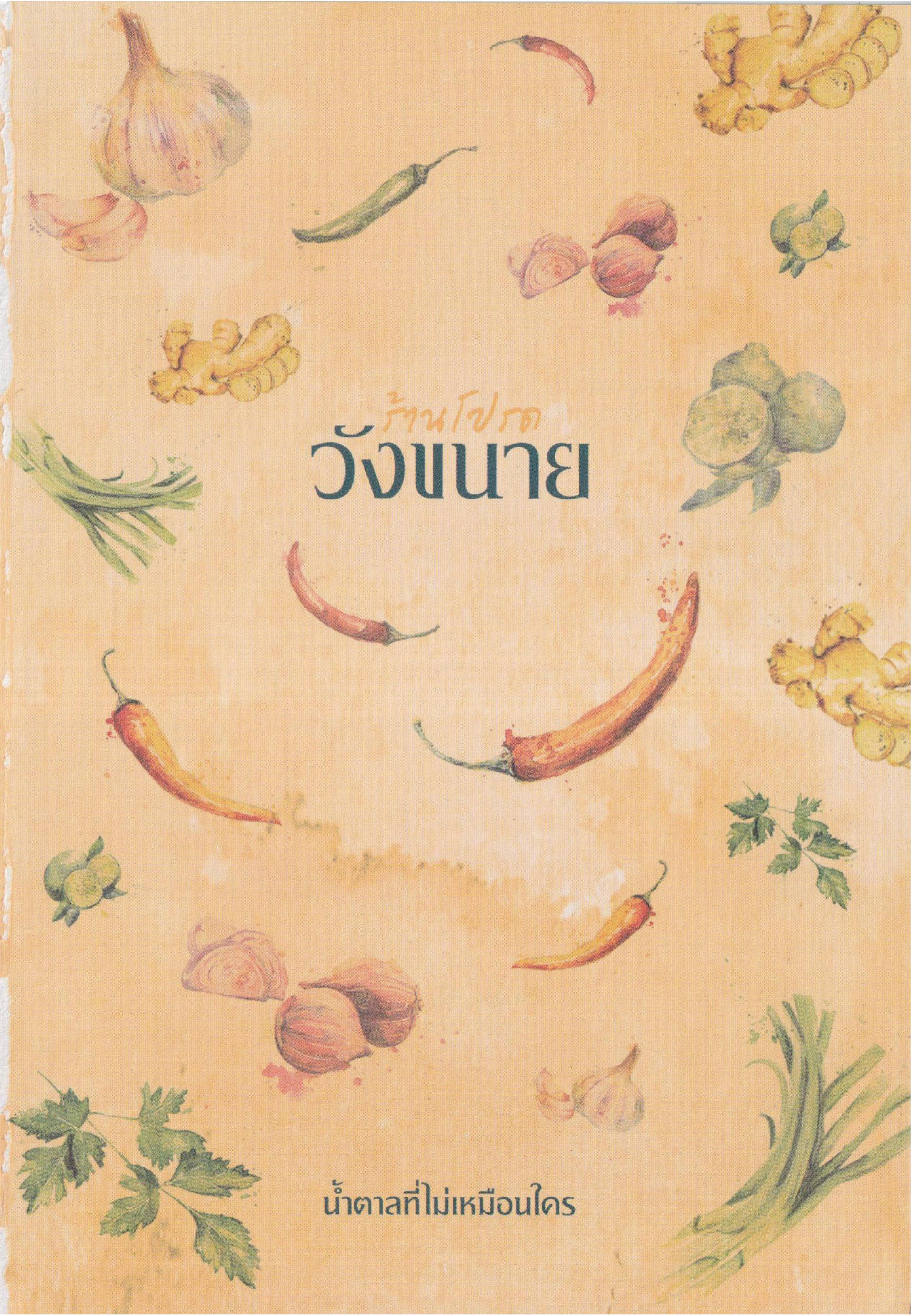
ร้านโปรด

# วังขนาย

น้ำตาลที่ไม่เหมือนใคร

ร้านโปรด วังขนาย
น้ำตาลที่ไม่เหมือนใคร



ร้านโปรด

# วังขนาย

น้ำตาลที่ไม่เหมือนใคร

**หนังสือ ร้านโปรดวังขนาย**
ISBN : 978-616-92183-0-2

**โดย**
กลุ่มวังขนาย
43 อาคารไทยซีซี ทาวเวอร์ ชั้น 28 ถนนสาทรใต้
แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120
โทร. 0-2210-0853 แฟกซ์. 0-2675-8336

**บรรณาธิการ** บุญญฤทธิ์ ณ วังขนาย

**ออกแบบและจัดทำรูปเล่ม** บริษัท มินิบิ๊ก จำกัด

**ภาพประกอบ** รติพร พิริยะสินศักดิ์

**นักเขียน** ธนารัช วังศิริไพศาล

**ถ่ายภาพ** ธนารัช วังศิริไพศาล

**พิสูจน์อักษร** กนกวรรณ โสภณวัฒนวิจิตร

**ควบคุมการผลิต** บริษัท มินิบิ๊ก จำกัด

**พิมพ์ครั้งที่** 1 กันยายน 2557 (จำนวนพิมพ์ 5,000 เล่ม)

**พิมพ์และแยกสี** ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภาพพิมพ์

**ดำเนินการจัดพิมพ์โดย**
บริษัท มินิบิ๊ก จำกัด
956 อาคารอิตัลไทย 2 ชั้นที่ 2 ถนนสุขุมวิท 71
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
โทร. 0-2713-3621 แฟกซ์. 0-2713-3618 กด 108



# คำนำ

ผู้บริหารนักชิมทั้งหลายของวังขนายผลัดกันออกตระเวนชิม สัมภาษณ์เจ้าของร้าน รวบรวมร้านอาหารที่มีเสน่ห์เฉพาะตัวซึ่งวันนี้กลายเป็นร้านในตำนานของกรุงเทพมหานคร หลายต่อหลายร้านเป็นลูกค้าชั้นดีของวังขนาย บางร้านเป็นบ้างตามโอกาส และอีกบางร้านที่ชาววังขนายไปตื๊อให้เป็นลูกค้าแต่ก็ได้แค่เกือบเปลี่ยนใจ อย่างไรก็ดีเราก็ยังบันทึกชื่อพวกเขาไว้ในหนังสือของขวัญเล่มนี้อย่างแน่นอน

แม้ความอร่อยไม่ถึงอาหารทิพย์บนวิมานพระอินทร์ ร้านไม่ได้ฟู่ฟ่าแบบผู้ดีเก่า บริกรไม่ได้แจกยิ้มพิมพ์ใจ แถมบางร้านลูกค้ายังต้องบริการตัวเอง แต่ถึงอย่างไรเราก็ยังอยากไปร้านเหล่านี้ เพราะเขาตั้งใจปรุงอาหารด้วยความรัก ไม่ยอมให้รสชาติแปลกแปร่งออกมาถึงปากลูกค้า ไม่ประนีประนอมกับวัตถุดิบที่คุณภาพไม่ถึง ใส่ความประณีตลงในรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ทั้งยังเคร่งครัดกับลำดับการปรุงทุกขั้นตอน

ยิ่งได้สนทนากับเจ้าของร้านมากครั้งยิ่งเพิ่มความประทับใจ ทั้งแง่มุมปรุงอาหาร วิถีชีวิต หัวใจอันแข็งแกร่งไม่ยอมแพ้ รวมถึงความซื่อสัตย์ต่ออาชีพ ตลอดจนอุดมการณ์และจรรยาบรรณอันสูงส่งอีกด้วย ไม่เพียงเท่านั้นเรายังแอบหลงใหลบรรยากาศร้านที่แม้จะโทรมแต่ก็สะอาดสะอ้าน ตกแต่งแบบง่ายๆ ไม่ดัดจริต ไม่ต้องเอาใจลูกค้า...มิหนำซ้ำยังเอาแต่ใจตัวเอง

ถึงร้านหรูหราร่วมสมัยต่างดีดราคาขึ้นไปหลายรอบ แต่ร้านเหล่านี้ยังคงราคามิตรภาพไม่กระเถิบไปไหนไกลนัก ด้วยเจ้าของไม่ได้หวังกำไรแบบรวยล้น เพราะสิ่งที่ทำให้พวกเขามีความสุขทุกวัน นั่นคือการได้เห็นลูกค้าลืมตัวตอนเอร็ดอร่อย แววตาส่องประกาย ก่อนจากกันด้วยคำติชมเบาๆ และรอยยิ้ม และพร้อมกลับมาบำบัดความหิว เสพความอร่อยอีกจนกลายเป็นขาประจำ

ชาววังขนายหวังให้เพื่อนนักชิมหาโอกาสแวะเวียนไปอุดหนุนสร้างกำลังใจให้พวกเขา เพราะนอกจากจะได้อิ่มอร่อยแบบสบายท้องสบายกระเป๋าแล้ว ยังจะได้รับความสุข ความประทับใจแบบที่พวกเราได้รับกลับมาเช่นเดียวกัน



# สารบัญ



# ก๋วยเตี๋ยวผัด

ก๋วยเตี๋ยวผัด จัดเข้าจาน อาหารเด็ด
กลเม็ด เคล็ดลับ ความอร่อย
กลิ่นกระทะ คละเคล้า เฝ้ารอคอย
ทำแต่น้อย ค่อยค่อยปรุง ทีละจาน

เตี๋ยวคั่วไก่ เส้นใหญ่ ใคร่คัดสรร
ผัดน้ำมัน ร้อนร้อน ล่อนเตาถ่าน
ทั้งเนื้อไก่ ใส่หมึกกรอบ ชอบรับทาน
โปรยบนจาน ปาท่องโก๋ โก้จริงเจียว

ผัดไทยใส่ ไชโป๊ กับเต้าหู้
(มะ)ขามเปียกคู่ เส้นจันท์ อันนุ่มเหนียว
หยอดกากหมู ตอกไข่ ให้กลมเกลียว
กุยช่ายเขียว กุ้งแห้ง แฝงรสกัน

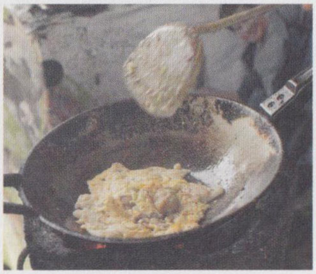
ร้านไหนมี ผัดซีอิ๊ว โหยหิวให้
ทั้งเส้นใหญ่ เส้นหมี่ มีเลือกสรร
ตอกไข่ ใส่คะน้า น่ากินพลัน
ที่สำคัญ ต้องใส่ใจ ในทุกจาน

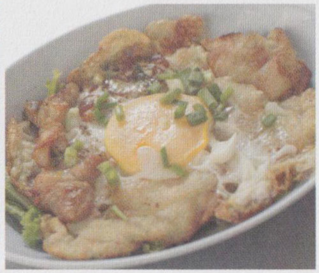


เจ้จิ้ม

# เจ๊เค็ง & เจ๊งิ้ม

ก่อนนี้เจ๊เค็งเคยช่วยร้านของอาเจ็ก พอมีครอบครัวก็ขอออกมาตั้งตัวเอง อาเจ็กเอ็นดูมากจึงมอบเคล็ดความอร่อยให้พกมาด้วย เจ๊มาปักหลักที่ทำเลนี้ผัดขายสร้างชื่อมายาวนาน จวบวันนี้ส่งต่อมาถึงเจ๊งิ้มลูกสาวที่คอยเป็นลูกมือช่วยสารพัดมาตั้งแต่เล็ก ขึ้นมายืนเด่นอยู่หน้าเตาด้วยตัวเอง "ม๊าไปเปิดอีกร้านแถวคลองสี่ ย้ายไปอยู่กับน้องสาวแถวนั้น ชั้นเลยทำที่นี่ต่อ" ถึงแกจะรับช่วงมาผัดเองแค่สิบกว่าปีและต่อให้อายุร้านเกิน 50 ปี เมื่อเราถามว่าใครปรุงอร่อยกว่า แกกลับถ่อมตัวว่า "ไม่กล้าเทียบชั้นปรมาจารย์หรอก" แล้วหัวเราะอารมณ์ดี แถมยังเฉลยเรื่องเบสิกง่ายๆ ว่าต้องใช้ไก่เนื้อสะโพกเพราะมีมันและนุ่มกว่าเนื้ออก สูตรของร้านนี้ยังเลาะหนังออก แล้วนำไปทอดทำหนังไก่กรุบกรอบไว้ให้กินแกล้มต่างหาก ตัวก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ก็หั่นเป็นแผ่นมากกว่าเป็นเส้น จะได้มีทั้งกรอบทั้งนุ่ม อร่อยกว่า





เรายืนดูเจ๊ทำพักใหญ่อย่างเพลิดเพลินกับจังหวะปรุงคงเส้นคงวา แกเปิดเครื่องเป่าลมเพื่อเร่งไฟเตาเพิ่ม แล้ววักน้ำมันหมูผสมน้ำมันไก่ใส่กระทะใบกะทัดรัด ส่งควันฉุยแล้วขยำเส้นหนึ่งกำใส่ตามก่อนตวัดตะหลิวช้งเช้งแล้วเหยาะซีอิ๊วเคล้าให้ทั่ว ตอกไข่ไก่สดหนึ่งฟอง เร่งไฟอีกระลอกหมายขับกลิ่นไข่ให้หอมทั่ว หยิบเนื้อไก่ชิ้นใหญ่ลงตามติดๆ คลุกไปมา แล้วหยิบปลาหมึกแช่ใส่เข้าไป เคล้าเดี๋ยวเดียวจึงโรยต้นหอม เร่งไฟอีกหนึ่งฟู่ ควันพวยพุ่งแล้วกระดกกระทะกลับให้ด้านกรอบขึ้นมาข้างบน ด้านนุ่มผลัดลงไปรับความร้อน เจ๊เอี้ยวตัวไปหยิบผักกาดหอมปูในชาม กลับมายกกระทะขึ้นจากเตา บรรจงเทก๋วยเตี๋ยวสีสันน่ากินทับไว้ เจ๊งิ้มคั่วไปทีละชาม...ทีละชาม ส่งกลิ่นหอมโชยมาเตะจมูกซ้ำแล้วซ้ำอีกจนต้องกลืนน้ำลายหลายอึก รอผู้ช่วยทยอยส่งไปที่โต๊ะลูกค้าซึ่งนั่งจ้องกันตาแป๋ว

**เจ๊เค็ง & เจ๊งิ้ม**

: 11.00-21.30 น. (จ.-ส.) 13.00-21.30 น. (อา.)

: 02 224 4596

: ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่แห้ง ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่อบ 40-50 บาท

: 105/4 ซ.สวนมะลิ 3 ถ.หลวง

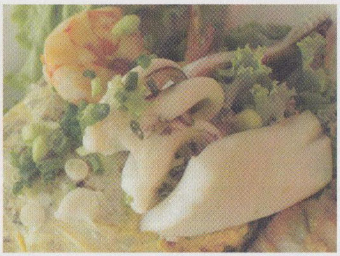
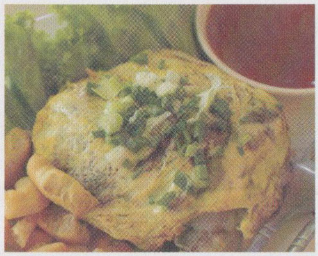




อุษา ทองประภากุล

# ชลธิชา

กลิ่นหอมโชยมาถึงจมูกก่อนจานจะมาถึง เราเห็นต้นหอมโรยไข่ไก่คลุมอยู่ด้านบน ปาท่องโก๋ขนาดเล็กวางอยู่ข้างๆ ลองกัดดูแล้วกรอบกรุบสุดๆ เนื้อสะโพกไก่นุ่มๆ ชิ้นใหญ่เลาะหนังออกแล้วนอนแทรกอยู่ แซมด้วยปลาหมึกแช่ชิ้นยักษ์ มีผักกาดหอมสดๆ สีเขียวอ่อนรองอยู่ข้างใต้ และสำคัญนักคือเส้นใหญ่สด สั่งทำตรงสเป็กเฉพาะของที่ร้านเท่านั้น หากหมดระหว่างวันก็หมดเลย...ไม่มีเพิ่ม ตัวเส้นหอมกลิ่นกระทะ มีหวานปะแล่มๆ เจือเบาๆ "เวลาผัดมันมีเทคนิคของมันค่ะ" ป้าอุษาหรือป้าใหญ่หันมาเล่าเรื่องกระทะว่า กระทะคั่วไก่กับกระทะผัดกับข้าวไม่ใช้ปนกัน ต้องคอยจำเอาไว้เสมอ เพราะจะมีกลิ่นเฉพาะของมันอยู่ ส่วนกระทะสมัยใหม่ใช้ได้ไม่ดีนัก ไม่ใหญ่ไปก็เล็กไป ซึ่งบางใบก็ร้อนช้า "ต้องไปสั่งทำที่ร้านกระทะแถวตลาดเก่า ของจะได้มาไม่ใช่ง่ายๆ" เจ้าของร้านวัย 60 คุย สมัยก่อนเธอทำเองแทบทุกอย่าง "ตอนรุ่นแม่ยังแข็งแรง เรายังใจสู้ ไม่มีคำว่าเหนื่อย ห้าทุ่มยังผัดของอยู่เลย" แต่ตอนนี้ถ้าลูกค้าเต็มบิลยาวเหยียดถึงเข้าช่วยในครัวเอง "สองทุ่มก็เริ่มเก็บแล้วค่ะ" เธอตัดพ้อเล็กน้อย

"รุ่นเตี่ยรุ่นแม่ย้ายจากตลาดยอดบางกระบือมาอยู่ที่ร้านสีส้ม จากห้องเดียวเป็นสองห้องแล้วก็มาอยู่ที่นี่" ปัจจุบันเพิ่งติดแอร์ได้ไม่นานเพราะเห็นใจลูกค้าว่าร้อนเกิน "แต่บ้านสีส้มก็ยังอยู่นะคะ มีลิฟต์ขนของด้วย ของน้องสาวเขาออกงานบ่อยๆ ค่ะ" ป้าใหญ่เล่าให้ฟังโดยย่อจากสี่สิบกว่าปีเหลือแค่สองบรรทัด "ร้านที่นี่ป้าขายกับลูกๆ แต่ถ้าใครไม่อยู่ก็มาช่วยแทนกันค่ะ"

"ชื่อชลธิชาเป็นชื่อน้องสาวค่ะ ให้เขาออกหน้าตลอด" ป้าใหญ่หัวเราะสนุก "ป้าขับรถไม่เป็นค่ะ เลยอยู่เฝ้าร้านให้" แกพูดแซวตัวเองเบาๆ อาหารก็รสเลิศ เจ้าของก็อัธยาศัยดี พูดจาภาษาดอกไม้อย่างนี้ ใครมาแล้วเป็นติดใจทุกรายไป

**ชลธิชา**

- : 10.00-20.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 244 8887
- : ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 40-100 บาท
- : 63/8-9 ถ.อำนวยสงคราม



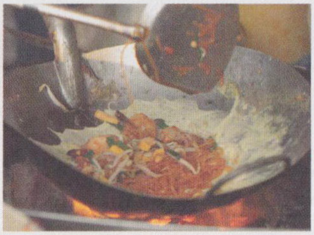
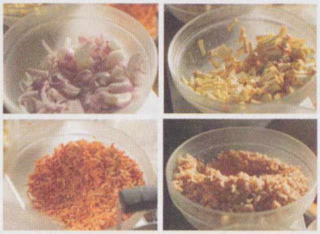


ประภา สร้อยสำโรง

# ลุงภา เจ้าเก่า

เราเริ่มคำถามลุงประภาว่าได้สูตรมาจากที่ใด ลุงตอบว่ารัฐบาลเขาบอกมา ทำเอาฮากันครืน ลุงเล่าว่าสูตรผัดไทยนี้ส่งเสริมกันมาตั้งแต่สมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม แล้ว ร้านลุงภาเจ้าเก่าก็คงสูตรไว้ยังไงยังงั้น เครื่องครบถ้วน ทั้งหอมแดง กุ้งแห้ง ไช้โป๊แบบเค็ม เต้าหู้เหลือง ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ พริกป่น ถั่วงอก กุยช่าย หัวปลี มะนาว “เดี๋ยวนี้ยกใบบัวบกไว้แกล้มออกไป เพราะคนเขาไม่ค่อยกินกัน” ลุงเล่าช้าๆ อารมณ์ดี

ลุงประภามาจากแม่กลองมาอาศัยกับพี่สาว แล้วลองทำผัดไทยขายเอง เคยลองใส่ไก่ ใส่หมู ใส่ตับหมูมาแล้ว แต่ลูกค้าไม่ชอบจึงเลิกไป และแล้วลุงก็บอกว่า “เป็นผัดไทยกุ้งสดเจ้าแรกของ กทม. ก็ว่าได้” ลุงขายอยู่เป็นสิบปีกว่าคนจะรู้จัก ตอนนี้เพิ่มมันกุ้งกับไข่ห่ออีกสูตรหนึ่ง จู่ๆ แกแย้มความลับกับเราว่า “ไฟเตาถ่านมันนุ่มนวลกว่า เตาแก๊สมันจะไหม้ก่อนข้างในสุก” สมัยก่อนต้องใช้ถ่านไม้โกงกางถึงจะดี แต่สมัยนี้หายากเข้าไปทุกที “มีแต่ไม่แท้” แกหัวเราะหึหึในลำคอ


ปีนี้ลุงประภาอายุ 76 ปี ไม่ได้ผัดเองมาระยะหนึ่งแล้ว แต่ยังมีลูกมือรู้ใจที่อยู่ด้วยกันมาสิบยี่สิบปีคอยช่วยดูแลไม่บกพร่อง นับดูก็เกือบครึ่งของอายุร้านเลยทีเดียว พอเราถามถึงร้านข้างๆ ก็ได้คำตอบว่า “ก็คนรู้จักกัน มาเปิดข้างกันก็เป็นเรื่องปกติ แต่เขาเพิ่งมาเฟื่องไม่นานนี้” แกตอบแบบเรียบง่าย ไร้ความโกรธเกลียดแอบแฝงแม้แต่น้อย ทำให้เรารับรู้ว่ามันเป็นเพียงเรื่องธรรมดาของชีวิต ไม่ต้องขุ่นเคืองกันให้เสียเวลา มิหนำซ้ำยังได้เพื่อนชอบพอกันเพิ่มอีกคน ลุงประภายังเสริมอีกว่า “ก็คอยช่วยเหลือกันไปมาน่ะ”

“บางทีก็เหนื่อยนะ” แต่จะเหนื่อยแค่ไหน ลุงประภาหยุดได้อย่างมากแค่สิบวัน ก็ต้องรีบกลับมาเปิดร้านแล้ว เพราะเห็นใจและไม่อยากให้ลูกค้ารอนาน

**ลุงภา เจ้าเก่า**

- : 10.00-02.00 น. (หยุดวันพุธเว้นพุธ)
- : 02 621 0082
- : ผัดไทยเส้นจันท์มันกุ้ง 40-80 บาท
- : 315/1 ถ.มหาไชย

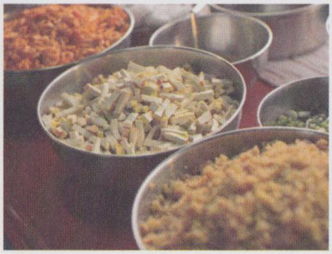




จันทนี ไวว่องวิทยาคุณ

# ผัดไทยหอเจี๊ยะ

เจ๊หมวยขายผัดไทยได้ไม่นาน สบโอกาสไปขายกวยจั๊บกับกระเพาะปลาในฟู้ดคอร์ตนับได้สิบปี "พอแล้วๆ ไม่เห็นเดือนเห็นตะวันกันเลย ไม่มีวันหยุดด้วย ออกมาขายข้างนอกดีกว่า" เธอมาตั้งหลักใหม่อยู่ที่แผงหน้าตลาดฝั่งตรงข้าม ใครๆ ก็รู้จักผัดไทยฝีมือเจ๊เป็นอย่างดี เห็นได้จากลูกค้าเรียงแถวยาวยืดกว่าร้านไหนๆ อยู่มาได้ 5 ปี หลังๆ มีเหตุเรื่องความไม่สะอาดบ่อยนัก จึงยอมถอดใจถอนตัวออกมา "ย้ายมาอยู่ฝั่งนี้ แต่ขอกลับไปใช้ชื่อแรก ตั้งแต่เริ่มขายใหม่ๆ" เจ๊หมวยรำลึกความหลัง "ตอนหัดทำยังไม่ได้ขาย เจ๊หมวยผัดแจกเพื่อนบ้านไปทั่วเลยนะ" แกเล่าพลางหัวเราะไปด้วย

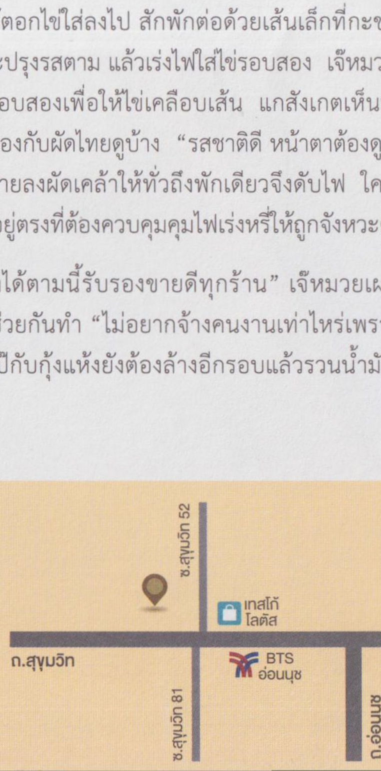




เจ๊หมวยตวงน้ำมันใส่กระทะแล้วเร่งไฟแรง พอร้อนได้ที่โยนกุ้งไม่แกะเปลือกลงไปผัด ปรุงรสด้วยน้ำปลาเล็กน้อย สุกแล้วยกกุ้งขึ้นพัก "แกะเปลือกกุ้งก่อนผัดเนื้อกุ้งจะนิ่มเกิน" แกหันมาบอกเคล็ดแล้วเร่งไฟอีกรอบ น้ำมันผสานมันกุ้งส่งกลิ่นหอมพร้อมให้ตอกไข่ใส่ลงไป สักพักต่อด้วยเส้นเล็กที่กะขนาดมาพอดี โดยแยกเป็นถุงๆ เอาไว้ เมื่อได้ที่ค่อยลงเครื่องและปรุงรสตาม แล้วเร่งไฟใส่ไข่รอบสอง เจ๊หมวยใส่ไข่รอบแรกแบบไฟแรงเพื่อขับกลิ่นหอม และสุกเป็นชิ้นๆ รอบสองเพื่อให้ไข่เคลือบเส้น แกสังเกตเห็นมาจากข้าวผัดสูตรจีนที่สีเหลืองทองสวยงาม จึงพลิกแพลงมาลองกับผัดไทยดูบ้าง "รสชาติดี หน้าตาต้องดูดีด้วย" เธอส่งยิ้มหวาน ก่อนตบท้ายด้วยถั่วงอกและใบกุยช่ายลงผัดเคล้าให้ทั่วถึงพักเดียวจึงดับไฟ ใครจะผัดไม่ให้เส้นขาด ไม่แฉะ และไม่เกาะกันเป็นก้อน จุดสำคัญอยู่ตรงที่ต้องควบคุมคุมไฟเร่งหรี่ให้ถูกจังหวะด้วย

"1.สะอาด 2.อร่อย 3.อัธยาศัยดี 4.ไม่แพง ทำได้ตามนี้รับรองขายดีทุกร้าน" เจ๊หมวยเผยคติประจำใจแบบไม่หวง เธอจึงให้พี่น้องและคนในครอบครัวช่วยกันทำ "ไม่อยากจ้างคนงานเท่าไหร่เพราะเรื่องความสะอาดไม่ผ่าน" และย้ำให้ฟังอีกว่าแม้แต่หัวไช้โป๊กับกุ้งแห้งยังต้องล้างอีกรอบแล้วรวนน้ำมันร้อนเก็บไว้จะได้มั่นใจในความสะอาดได้เต็มที่

**ผัดไทยหอเจี๊ยะ**

- : 17.00-21.30 น. (เปิดทุกวัน)
- : 086 410 2836
- : ผัดไทยกุ้งสด 40 บาท
- : ตลาดข้างโลตัสอ่อนนุช ถ.สุขุมวิท



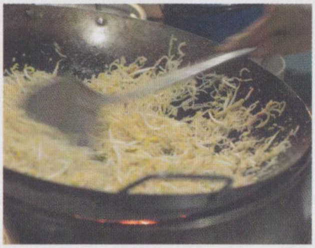
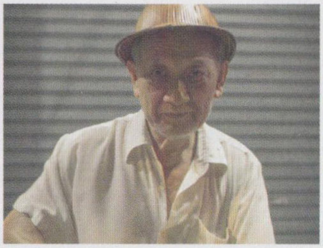


สละ ยิ้มถาวร

# ผัดไทยคิคูยา

สมัยที่การคมนาคมยังใช้เส้นทางเรือเป็นหลัก ถนนมุ่งสู่ท่าน้ำราชวงศ์มีภัตตาคารเรียงรายเพื่อรองรับผู้คนพลุกพล่าน เมื่อรถยนต์เข้ามาแทนที่ ผู้คนสัญจรบางตาลง เหล่าร้านใหญ่โตย้ายไปสู่แหล่งใหม่ แต่ผัดไทยใส่กระทงเจ้าเล็กๆ นี้ยังตั้งแผงขายเหมือนเคย อยู่คู่ถนนราชวงศ์มาเกินร้อยกว่าปีแล้ว กิจการนี้เริ่มจากคุณชวด คุณยาย คุณแม่ จนส่งต่อมาที่คุณยายสละวัย 83 ปี เจ้าของร้านคนปัจจุบัน “ยายไปผ่าต้อมาเลยไม่ได้ผัดแล้ว ให้ผู้ช่วยเขาผัดแทน” ผู้ช่วยที่พูดถึงคือลุงจุ๊ย-ผู้รักงานครัวที่อยู่คู่ร้านมาเฉียดห้าสิบปีแล้ว “เด็กๆ ที่ช่วยอยู่ก็เหลนยายเอง บางทีก็สลับให้เขาผัดบ้าง” คุณยายแจกยิ้มให้

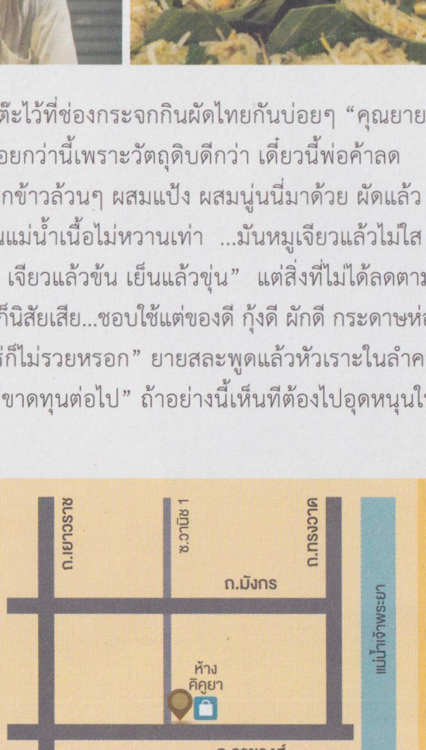
ร้านนี้ยังใช้เตาถ่านดังก่อนเก่า “ที่บ้านก็ไม่มีเตาแก๊ส ยายใช้ไม่เป็นหรอก” คุณยายบอก ผัดไทยร้านนี้ครบเครื่อง แค่ปรับสูตรจากกุ้งแห้งเป็นกุ้งแม่น้ำสดสะอาดตัวใหญ่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แทน อีกทั้งมันกุ้งยังส่งกลิ่นหอมยั่วน้ำลายด้วย ผัดกับน้ำมันหมูที่ยังเจียวเองทุกวี่วัน มีถั่วงอกดิบ ใบกุยช่าย และหัวปลีสดกรอบวางเคียง บีบมะนาวเบาๆ เพิ่มเปรี้ยวอีกนิดเสริมรสอร่อยขึ้นอีกเป็นกอง


“ตอนยังวัยรุ่นมีท่านจอมพลมาจอดรถ แขวนโต๊ะไว้ที่ช่องกระจกกินผัดไทยกันบ่อยๆ “คุณยายฟื้นความหลัง เธอยืนยันว่าเมื่อตอนเธอหัดปรุงใหม่ๆ อร่อยกว่านี้เพราะวัตถุดิบดีกว่า เดี๋ยวนี้พ่อค้าลดคุณภาพลงไปกันอย่างน่าใจหาย เช่น “เส้นเล็กไม่ได้ทำจากข้าวล้วนๆ ผสมแป้ง ผสมนู่นนี่มาด้วย ผัดแล้วจะเละๆ หน่อย ...กุ้งแม่น้ำแท้ๆ ไม่ค่อยมี มีแต่กุ้งเลี้ยงในแม่น้ำเนื้อไม่หวานเท่า ...มันหมูเจียวแล้วไม่ใส เพราะเมื่อก่อนหมูกินหยวกกล้วย เดี๋ยวนี้กินกาบมะพร้าว เจียวแล้วข้น เย็นแล้วขุ่น” แต่สิ่งที่ไม่ได้ลดตามไปคือความตั้งใจคัดสรรของใช้และฝีมือปรุงอันมั่นคง “ยายก็นิสัยเสีย...ชอบใช้แต่ของดี กุ้งดี ผักดี กระดาษห่อยังของดี ใช้เองแบบไหน กับลูกค้าก็ใช้แบบนั้น ผัดเท่าไหร่ก็ไม่รวยหรอก” ยายสละพูดแล้วหัวเราะในลำคอ แต่พวกเรากลับรู้สึกซาบซึ้ง “คนกินเยอะก็มีกิน คนน้อยก็ขาดทุนต่อไป” ถ้าอย่างนี้เห็นทีต้องไปอุดหนุนให้บ่อยขึ้นเสียแล้ว

**ผัดไทยคิคูยา**

- : 18.00-22.00 น. (หยุดวันอาทิตย์-วันจันทร์)
- : 081 253 5961
- : ผัดไทย 30 บาท
- : หน้าห้างคิคูยา ปาก ซ.วานิช 1 ถ.ราชวงศ์



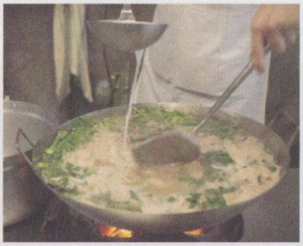
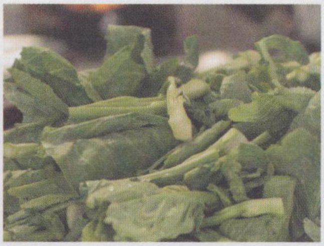
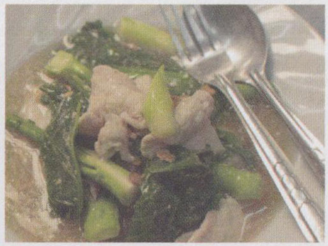



มนตรี เพียรไพศาลลิขิต

# มะยอดผัก

ทางร้านได้คะน้ามาจากปากคลองตลาด แล้วใช้น้ำขี้เถ้าล้างสิ่งสกปรกออก จากนั้นคัดเฉพาะส่วนยอด ส่วนก้านต้องปอกไม่เหลือเส้นจนเห็นเป็นสีเขียวอ่อน เห็นผักในกระจาดแล้วจะรู้ว่าโดนคัดทิ้งไปเกือบสองในสามเลยทีเดียว แล้วนำมาผัดให้สุกรวดเดียวไม่มีลวกก่อน เพื่อความหวานของผักจะยังคงอยู่ในน้ำราดหน้า โดยใช้น้ำมันเจียวกากหมูช่วยเสริมกลิ่นตอนผัดให้หอมขึ้น เส้นใหญ่ที่ใช้สำหรับผัดจะหยุ่นๆ เหนียวๆ กว่าแบบลวก ทางร้านให้โรงงานผลิตตามสูตรเฉพาะใช้ต่อเนื่องร่วมห้าสิบปีแล้ว ส่วนเนื้อหมูแล่มันทิ้งแล้วสไลด์ให้บาง นำไปหมักกับซีอิ๊วขาว น้ำตาล และแป้งมันในสัดส่วนตามสูตรลับ แช่น้ำแข็งรอ 6-7 ชั่วโมงค่อยพร้อมใช้

เตาแก๊สจะมีกลิ่นแก๊สที่กระทะ ใช้เวลา 10 นาทีผัดออกมาแล้วสีขาวนมๆ ถ้าเป็นเตาถ่านจะใช้แค่ 8 นาที ผัดออกมาสีเหลืองน่ากินและหอมถ่าน "ถ่านมันร้อนเร็ว และร้อนสูงกว่าด้วย" พี่กลมพ่อครัวใหญ่วัย 36 ปี แจกแจงรายละเอียดให้พวกเราฟังกันอย่างเพลิดเพลิน ก็ประสบการณ์หน้าเตาเกินสิบสี่ปีบวกกับความใส่ใจ และความพิถีพิถัน ทดลองแกะสูตรตามรอยพ่อจนเข้าใจถึงที่มาที่ไป พ่อครัวเล่าถึงขั้นตอนผัดว่าต้องรอจังหวะ ต้องตามจังหวะ "ใจร้อนแป้งเป็นก้อน ช้าไปหมูก็กระด้าง" ต้องรู้จักดูไฟ คุมไฟ เรื่องง่ายๆ แต่ต้องใช้ชั่วโมงบินไม่น้อยเลย "ทำเหมือนเดิมทุกวัน ต้องอดทน และห้ามขี้เกียจ" เจ้าของร้านรุ่นที่สองสรุป

"ก่อนนี้เป็นตรอกเล็กๆ สำหรับเข้าออกของบ้านข้างหลังนี่" เจ้าของร้านชี้ไปด้านหลัง ทางร้านเช่าทำร้านมานมนานจนเขาเพิ่งจะตัดสินใจขายให้ พี่กลมจึงใช้ความรู้ทางมัณฑนศิลป์ที่ได้ร่ำเรียนจนจบปริญญามาตกแต่งพื้นที่จนสวยงามร่วมสมัย และใช้งานได้ไหลลื่นเป็นระบบ "ยังเหลืออีกต้องปรับนิดหน่อยครับ" พี่กลมถ่อมตัวปนยิ้มสบายๆ

**มะยอดผัก**

🕘 : 10.30-14.00 น. (จ.-ศ.)
และ 17.00-00.30 น. (ทุกวัน)

☎ : 02 241 1860

🍴 : ราดหน้ายอดผัก ผัดซีอิ๊ว 50-80 บาท

📍 : 775/1 ถ.นครไชยศรี

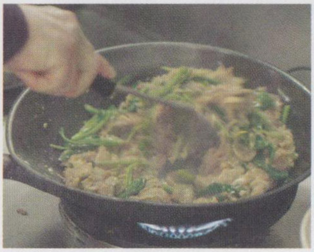




เลื่อมวิไลวรรณ อุชุวัฒน์

# ห้องอาหารเปีย

เส้นก๋วยเตี๋ยวผัดเจ้าอื่นอาจเละบ้าง ขาดง่ายบ้าง แต่ไม่ใช่ร้านนี้ เพราะที่นี่เลือกใช้ของเพชรบูรณ์ที่ผสมแป้งข้าวเหนียวมากกว่าแป้งข้าวเจ้า จึงนุ่มเหนียวเป็นพิเศษ ถึงราคาสูงขึ้นอีกหน่อยก็ยอมด้วยอร่อยกว่าเห็นๆ ส่วนน้ำราดหน้าใช้เต้าเจี้ยวบดผสมกับน้ำตาลปี๊บ กระเทียม และอื่นๆ ตามสูตรลับปรุงรสพิเศษเฉพาะของร้านนี้เท่านั้น ทำเสร็จแล้วเก็บไว้ใช้ได้แค่สองสามวันก็หมด ผัดซีอิ๊วก็ไม่ใช้ซีอิ๊วดำอย่างใครเขา หากเป็นสูตรผสมผสานส่วนตัวของเจ๊เปียเอง มีซีอิ๊วขาวกับซอสถั่วเหลืองเป็นหลัก สำหรับคะน้าเลือกใช้แต่ส่วนยอด ล้างน้ำอย่างพิถีพิถันเพื่อขจัดยาฆ่าแมลงและเศษดินให้หมดจด สะอาดสมใจก่อนเก็บเข้าตู้เย็น รุ่งเช้าค่อยหั่นเตรียม ผักจึงสดกรอบทุกจาน ส่วนหมูนุ่มๆ ละมุนลิ้นมาจากหมูส่วนสะโพกหมักสูตรเด็ดข้ามคืน “ฉันแยกไว้เป็นถุงเล็กๆ จะหยิบใช้ง่าย” เจ๊บอกขณะพาไปดูตู้เย็นสองตู้ยักษ์หลังร้าน



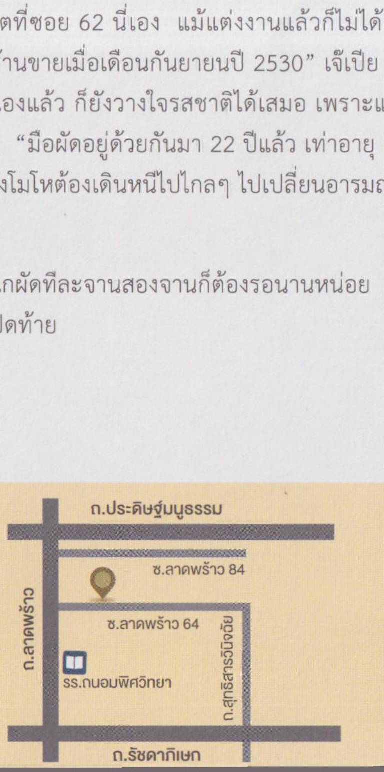


ก่อนหน้านี้จากเด็กหญิงเป็นนางสาว เจ๊เปียเติบโตที่ซอย 62 นี่เอง แม้แต่งงานแล้วก็ไม่ได้ไปไหนไกล ย้ายมาปักธงอยู่ที่ปากซอย 64 ถัดกัน “เริ่มเปิดร้านขายเมื่อเดือนกันยายนปี 2530” เจ๊เปียจำได้แม่น แม้เดี๋ยวนี้เจ้าของร้านไม่ได้ควงตะหลิวหน้าเตาเองแล้ว ก็ยังวางใจรสชาติได้เสมอ เพราะแกยังจ่ายตลาด คัดของ จัดของ ปรุงเครื่อง และยังชิมเองทุกวัน “มือผัดอยู่ด้วยกันมา 22 ปีแล้ว เท่าอายุลูกสาวฉัน” เจ๊เปียแนะเคล็ดว่า “หากมีเรื่องทะเลาะกัน กำลังโมโหต้องเดินหนีไปไกลๆ ไปเปลี่ยนอารมณ์ก่อน อารมณ์ดีแล้วค่อยมาคุย ถึงจะอยู่กันได้นาน”

ชื่อเปียมาจากภาษาจีนว่าเปียซิม แปลว่าใจเย็น แกผัดทีละจานสองจานก็ต้องรอนานหน่อย “มาที่ร้าน...กินของอร่อยต้องใจเย็นๆ” เจ๊เปียหัวเราะคิกคักปิดท้าย

**ห้องอาหารเปีย**

- : 09.00-19.30 น. (หยุดวันพุธ)
- : 02 539 0865
- : ราดหน้าเจ้าสัว ผัดซีอิ๊ว 45-80 บาท
- : 17 ซ.ลาดพร้าว 64 ถ.ลาดพร้าว

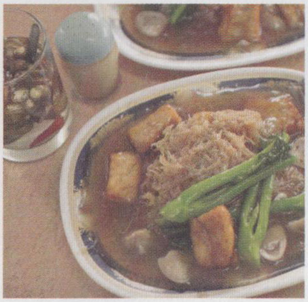




จันทนา ธีรนิยมวณิช

# ภัตตาคาร จ๊าภกี่

ร้านนี้ถือเป็นธุรกิจครอบครัว เพราะมีรุ่นอารุ่นหลานช่วยกันทำถึงเจ็ดคน รุ่นที่ 4 ของร้านมีอาดวงกมลดูแลหน้าร้าน ปกติเธอเป็นคนโผงผาง คอยจัดการผู้หิวโหยให้เข้าลำดับพร้อมนั่งรออย่างสงบ ใครไม่เชื่อฟังอาจโดนด่ากระเจิงได้ ลูกค้าประจำรู้จักชื่อเสียงเป็นอย่างดี เสียดายที่วันนี้จากไปอีกภพหนึ่งแล้ว อาสุรพลมือผัดราดหน้าที่คร่ำเคร่งอยู่หน้าเตามาตั้งแต่ยุคบุกเบิก ตอนนี้กำลังเข้มงวดกับรุ่นที่ 5 อย่างปกรณ์ให้ฝึกฝนมิได้ขาด และอาจันทนา (เจ๊ใหญ่) พี่คนโตคอยควบคุมหลังร้านอำนวยความสะดวกและดูแลความเรียบร้อยในครัว "พวกหลานๆ ก็คอยมาช่วยอยู่เรื่อย" เจ๊ใหญ่เสริม





"พ่อเปิดร้านแถวเยาวราช ขายอาหารจีนตั้งแต่ปี 2515 แล้วก็ย้ายมาอยู่ที่นี่ พอปี 2523 พ่อเสียกะทันหัน ไม่ได้ทิ้งสูตรอะไรไว้ให้ เลยลดเหลือแค่ขายราดหน้ากับบะหมี่" เจ๊ใหญ่รื้อฟื้น "น้องชายคอยช่วยอยู่ก็พอรู้สูตร แต่ไม่มีใครผัดอร่อยสู้พ่อได้เลยนะ" ฟังแล้วเราเองไม่อยากเชื่อว่ามีใครผัดอร่อยกว่าที่กำลังกินอยู่อีก ราดหน้าที่นี่เป็นตำรับกวางตุ้ง รสชาติเข้มข้นลงตัวนัก ยอดคะน้ากรอบกรุบ เลือกใส่เนื้อวัว เนื้อหมู ไก่ กุ้ง หรือเนื้อปลากะพงได้ พ่อครัวค่อยๆ ผัดทีละจานๆ อยู่แล้ว ไม่มีปัญหา เมื่อเราถามถึงเครื่องปรุงพิเศษ เจ๊ใหญ่บอกว่าใช้เครื่องปรุงแบบทั่วๆ ไป มีซีอิ๊ว น้ำตาล พริกไทย เต้าเจี้ยวบด แป้ง "สำคัญที่คนปรุง คอยคุมไฟตอนคั่วเส้น ตอนผัด" เราจึงถึงบางอ้อ

เจ๊ใหญ่เล่าต่อเรื่องที่มาของชื่อร้าน "ปู่ชื่อจั๊ก ผู้ใหญ่ท่านหนึ่งบอกเรียกยาก เลยตั้งให้ว่าเป็นจ๊ากกี่ ลูกค้ามาแซวว่า...มาร้านนี้ กินเสร็จแล้วต้องร้องจ๊าก เพราะว่าแพง" เธอหัวเราะร่วนนำทำเอาเราหัวเราะกันทั้งโต๊ะ "ปกติจะขึ้นราคาทุกสองปี นี่ยังไม่ขึ้นมาสามปีละ เห็นใจลูกค้า" จะค้าขายกันไปก็ต้องถ้อยทีถ้อยอาศัยแบบนี้แล

**ภัตตาคารจ๊ากกี่**

: 10.00-15.00 น. (หยุดวันจันทร์)

: 02 245 0849

: ราดหน้าหมู, ไก่, ปลา, กุ้ง, เนื้อ 100-110 บาท

: 1/35-36 ซ.ราชวิถี 7 ถ.ราชวิถี




A
จำหน่ายก๋วยเตี๋ยว
ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยวหลอด
ฐานใหม่สดทุกวัน
035-597490

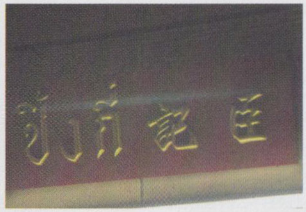
เฮียหมู

# ชิ้งกี่

ก่อนจะมารับช่วงต่อจากพ่อ เฮียหมูร่อนไปชิมราดหน้าระดับนำของกรุงเทพฯ หลายต่อหลายร้านเพื่อเสาะหาเคล็ดวิชา จดจำข้อเด่นของแต่ละร้าน เก็บเล็กผสมน้อยเรื่อยมา แต่กลับเพิ่งค้นพบว่าคนใกล้ตัวนี่เองเป็นหนึ่งในระดับยอดฝีมือ “แต่พ่อไม่รู้หรอกนะว่าไปชิมเจ้าอื่นมาเยอะขนาดไหน” เฮียเล่ายิ้มๆ

“พ่อใส่ใจกับทุกรายละเอียด รักษาเวลา ควบคุมจังหวะการปรุง ตลอดจนเรียนวิถีการใช้ชีวิตด้วย แต่พ่อก็ไม่บอกอะไรมาก ให้ฝึกทำและเรียนรู้เอาเองตั้งแต่เด็กๆ” เจ้าของร้านยังถ่อมตนว่าต้องคอยศึกษาจากสิ่งที่ลูกค้าสอนด้วย เพราะลูกค้าเก่งกว่า เขาไปชิมมาหลายที่ มีสิ่งดีๆ มาให้เสมอ ฟังแล้วเหมาะสมก็มาหาทางปรับแก้ไปทีละน้อย





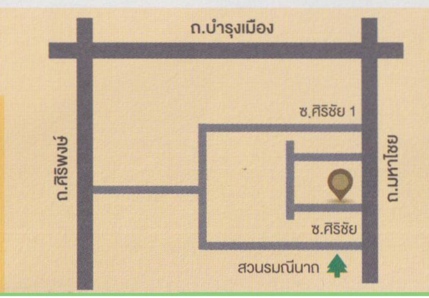
ราดหน้าเจ้านี้หอมกลิ่นกระทะ และยังปรุงบนเตาถ่านใบเขื่องที่สั่งทำขึ้นมาเอง พอเร่งพัดลมเป่าแล้วสะเก็ดไฟปลิวกระจายยิ่งดูขลังเข้าไปอีก “เอาเส้นมาผัดกับไข่ก่อนราดน้ำราดหน้า พ่อผมทำเจ้าแรกเลยนะ” เราพบว่ากินแล้วกลิ่นหอมกว่าเส้นเปล่าๆ เฮียหมูบอกว่าเดี๋ยวนี้ใครๆ ก็ทำตาม “เมื่อก่อนเส้นหมี่นี่ทำจากข้าวล้วนๆ ผัดม้วนเดียวจบได้เลย พอมาผสมมันสำปะหลังเข้าไปเลยต้องทำเป็นสองขั้นตอน ไม่งั้นเส้นหักหมด” เฮียแจงรายละเอียดต่อว่า “ไข่เป็ดฟองใหญ่กว่า มันและเนื้อเยอะกว่าด้วย ถึงแพงแต่อร่อยกว่า” เราพยักหน้าหงึกหงัก พอถามถึงหมูแฮมที่ลูกค้าสั่งเพิ่มกันทุกโต๊ะ

“เป็นหมูผัดกระเทียมพริกไทยแบบแห้งๆ ลูกค้าตั้งชื่อให้ว่าเป็นหมูแฮม สงสัยมันพ้องเสียงกัน” เฮียหมูบอกทีเล่นทีจริง

“ซิ้งก็ชื่อพ่อ กี่ก็แปลว่าบันทึก” เฮียแปลให้ฟัง วิชาจากรุ่นแรกที่ส่งต่อมา บวกประสบการณ์ของรุ่นที่สองอีกกว่าสามสิบปี รวมแล้ว 74 ปี คงการันตีรสชาติราดหน้าสี่สีจานเอกได้เพียงพอแล้ว ถึงอย่างไรก็ตาม “วิทยายุทธเยี่ยมยอดไม่ได้มีสำนักเดียว วิทยายุทธเยี่ยมยอดไม่ได้มีสำนักเดียว” เฮียหมูเน้นประโยคนี้กับเราก่อนร่ำลา

**ชิ้งกี่**

- : 17.00-23.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 222 2473
- : ราดหน้าสี่สี 45-65 บาท
- : 400/1 ซ.ศิริชัย ถ.มหาไชย





# ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ

กล่าวถึง ซึ่งก๋วยเตี๋ยว ชิ้นเนื้อสด
น่าจำจด รสดี มีขับขาน
ทั้งน้ำข้น น้ำใส ให้เลือกทาน
แต่ละร้าน ล้วนแตกต่าง ต้องลองเทียว

บางร้านเห็น เน้นอร่อย ที่ตัวเนื้อ
ช่างเหลือเชื่อ เนื้อเปื่อยเคี่ยว ไม่มีเหนียว
เนื้อละลาย บนลิ้น ทุกชิ้นเทียว
ไม่ต้องเคี้ยว นิ่มแท้ แค่ลิ้นดุน

ส่วนบางร้าน ขึ้นชื่อ เรื่องเครื่องครบ
ได้พานพบ ผ้าขี้ริ้ว อีกเอ็นตุ๋น
สั่งเป็นข้าว กับเกาเหลา รสละมุน
เนื้อโคขุน อย่างดี ก็มีทำ

หมีชิ้นสด ใหญ่ชิ้นเปื่อย เรื่อยเรียงมา
กินกี่ครา มากี่ครั้ง ก็อิ่มหนำ
อร่อยลิ้ม เลิศล้ำ ทุกทุกคำ
ทางเหนือเรียก ลำแต๊ๆ แน่นอนจริง

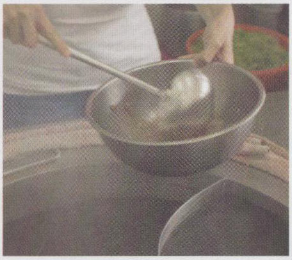


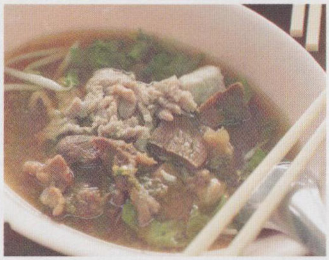

พรรณี คุณประเสริฐ

# ดีเด็ด

พี่สาวและพี่ชายช่วยพ่อทำมาตั้งแต่แรกแล้ว พอพ่อเสียเมื่อสิบปีก่อน พี่พรรณีน้องสุดท้องจึงตัดสินใจมาช่วยที่ร้านแบบเต็มตัวอีกแรง สามพี่น้องช่วยกันดูแลร้านอย่างแข็งขันช่วยกันทำช่วยกันชิม

เธอคุยให้ฟังต่อว่า เริ่มตั้งเตาตั้งแต่เจ็ดโมง พอสิบโมงก็พร้อมขายได้ไม่มีสาย ร้านนี้ใช้เนื้อสดส่วนสะโพก เลาะมันออกหมด แล่เป็นชิ้นบางๆ ไม่ต้องหมักอะไรทั้งสิ้น และแทนที่จะจุ่มลงในน้ำเดือดในหม้อ กลับใช้วิธีรวนในกะละมังใบเล็กจนเกือบสุกทั่วแล้วเททั้งหมดลงชาม ถ้าลูกค้าสั่งแห้งก็รวนให้สุกมากหน่อย สั่งน้ำก็สุกน้อยหน่อยเพราะน้ำแกงในชามจะช่วยให้สุกพอดี ด้วยทางร้านอยากให้ลูกค้าได้เคี้ยวเนื้อนุ่มๆ และลิ้มรสชาติเนื้อวัวอย่างแท้จริง ส่วนของเปื่อยมีเอ็นกับน่องต้มให้สุกรอบหนึ่งก่อน แล้วไปตุ๋นต่อในน้ำซุปสูตรลับเฉพาะของบ้านนี้ ทีเด็ดอีกอย่างอยู่ที่พริกตำดองน้ำส้ม พี่พรรณีเผยเคล็ดลับง่ายๆ คือต้องใช้พริกขี้หนูสวนแท้ๆ เม็ดจิ๋วๆ พันธุ์จากทางใต้ตำให้ละเอียด ซึ่งทางร้านทำสดใหม่ทุกวัน แค่นี้ก็ทำให้น้ำแกงหอมขึ้นหลายเท่าแล้ว นอกจากนี้ยังมีโถที่วางอยู่ข้างๆ เป็นซีอิ๊วดำนำมาปรุงรสใหม่ “พี่สาวเป็นคนผสมตามสูตรพ่อ ซีอิ๊วดำในตลาดมันติดขมไปหน่อยน่ะ” เธอหัวเราะเสียงใส

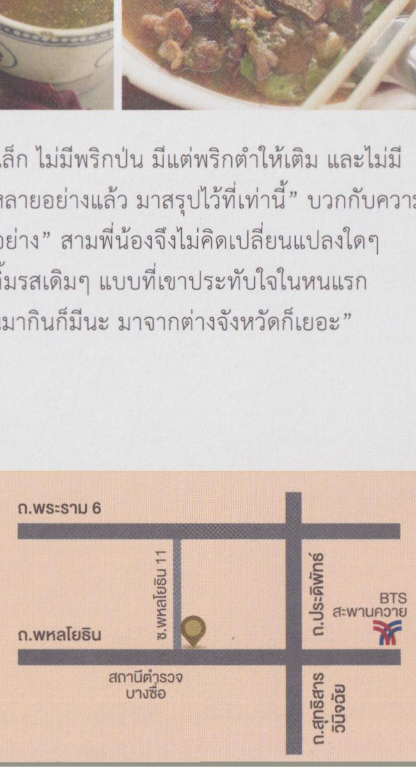


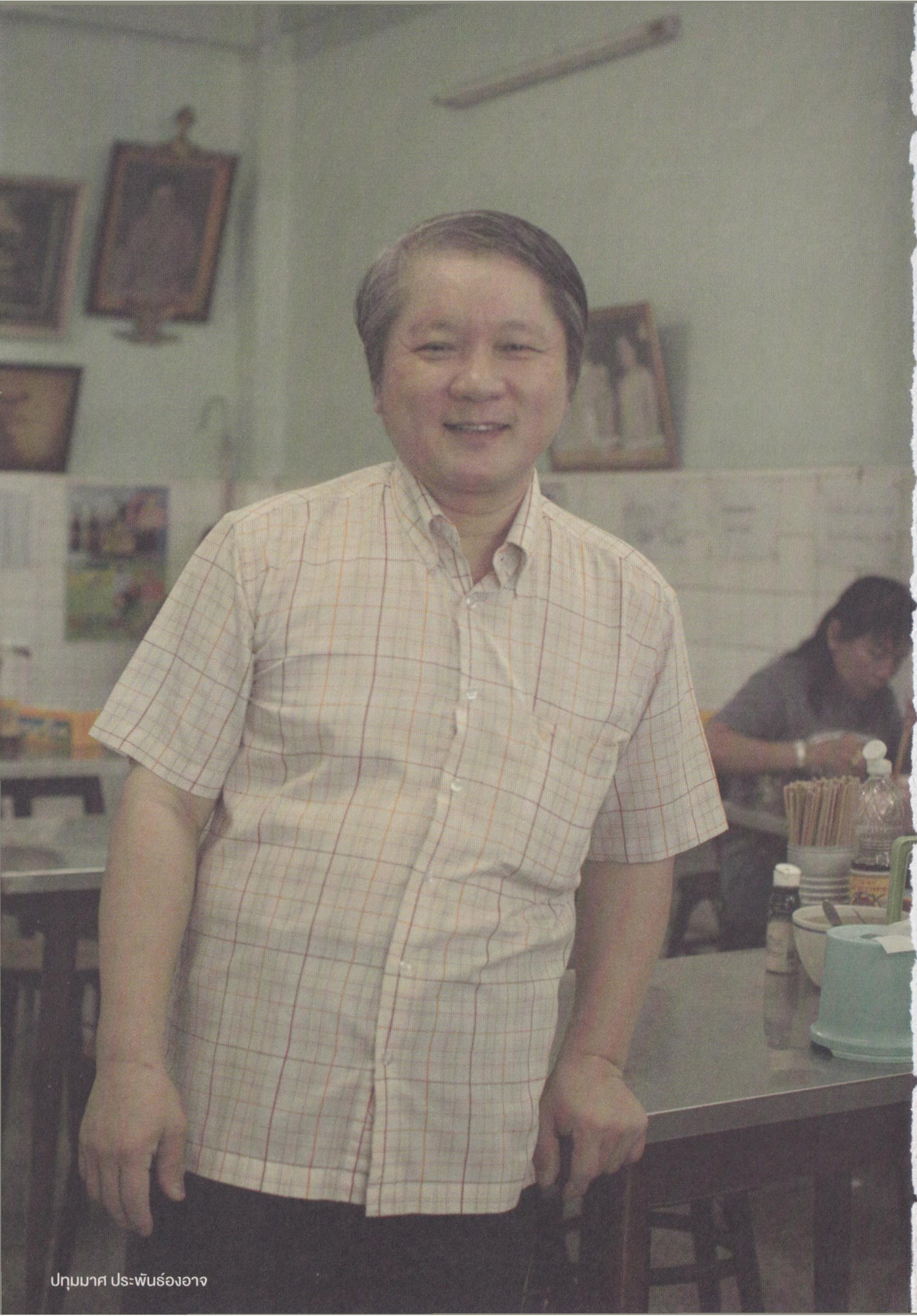


เหตุใดร้านนี้มีแค่เส้นใหญ่กับเส้นหมี่ ไม่มีเส้นเล็ก ไม่มีพริกป่น มีแต่พริกตำให้เติม และไม่มีข้าวให้กินกับเกาเหลา พี่พรรณีเฉลยว่า “พ่อทดลองมาหลายอย่างแล้ว มาสรุปไว้ที่เท่านี้” บวกกับความประทับใจในฝีมือ “พ่อทำอาหารอร่อยมาก ทำอร่อยทุกอย่าง” สามพี่น้องจึงไม่คิดเปลี่ยนแปลงใดๆ และจะคงรสชาติของพ่อไว้ไม่มีเพี้ยน ให้ลูกค้าประจำได้ลิ้มรสเดิมๆ แบบที่เขาประทับใจในหนแรก “มีบางคนบอกมากินมาตั้งแต่สมัยเรียน รุ่นปู่พารุ่นหลานมากินก็มีนะ มาจากต่างจังหวัดก็เยอะ” พี่พรรณีเล่าอย่างชื่นใจ

**ดีเด็ด**

- : 10.00-16.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 279 4037
- : เส้นหมี่เนื้อสด, เนื้อเปื่อย 50-60 บาท
- : 1307/3 ถ.พหลโยธิน



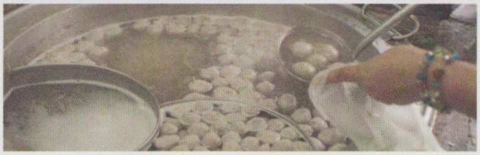


ปทุมมาศ ประพันธ์องอาจ

# ลูกชิ้นศรีย่าน

ตึกแถวหนึ่งคูหาหน้ากว้าง 5 เมตร ลึก 30 เมตรแบบนี้มีแต่ตึกสมัยเก่าแทบทั้งนั้น เจ้าของตึกยังเปิดร้านลูกชิ้นน้ำใสเจ้าเดิมตั้งแต่ปี พ.ศ. 2508 "ข้างหลังนี่เป็นโรงหนังจันทิมา" เถ้าแก่บอก หากอยู่ใกล้โรงชั้นสองยอดนิยมในยุคนั้นก็นับว่าเฟื่องไม่เบา "ก่อนหน้านี้พ่อเปิดร้านเล็กๆ ถัดไปหน่อยเดียว" เจ้าของวัย 53 เล่าความหลังแล้วชี้มือไปทางซ้ายของร้าน





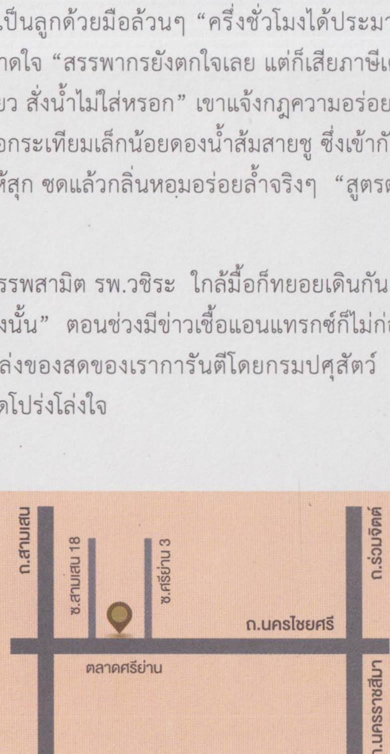


ตอนนี้ร้านส่งมาถึงรุ่นที่สองคือตัวเถ้าแก่และพี่สาว ช่วยกันประกอบกิจการด้วยความตั้งใจมั่น เขาทำลูกชิ้นตามอย่างพ่อแบบไม่เปลี่ยนแปลงใดๆ โดยใช้เนื้อวัวส่วนขาหลังบดจนละเอียด เติมเครื่องเทศกับเครื่องปรุงสูตรเด็ด เคล้าจนทั่ว นวดจนน่วม และปั้นเป็นลูกด้วยมือล้วนๆ "ครึ่งชั่วโมงได้ประมาณพันลูก วันหนึ่งปั้นถึงหมื่นลูกได้" พวกเราส่งสีหน้าประหลาดใจ "สรรพากรยังตกใจเลย แต่ก็เสียภาษีเต็มพิกัดแล้ว" เถ้าแก่หัวเราะตาม "สั่งแห้งถึงใส่กระเทียมเจียว สั่งน้ำไม่ใส่หรอก" เขาแจ้งกฎความอร่อยของร้านอีกหนึ่งข้อ พริกตำใช้พริกขี้หนูสวนก้านยาวๆ เจือกระเทียมเล็กน้อยดองน้ำส้มสายชู ซึ่งเข้ากันได้ดีกับน้ำซุปใส่ก๋วยเตี๋ยวที่เป็นน้ำเดียวกับที่ใช้ต้มลูกชิ้นให้สุก ซดแล้วกลิ่นหอมอร่อยล้ำจริงๆ "สูตรต้องแน่นอนตลอด" เถ้าแก่กึ้งยืนยัน

ลูกค้าเป็นข้าราชการกรมชลฯ การไฟฟ้า กรมสรรพสามิต รพ.วชิระ ใกล้มื้อก็ทยอยเดินกันมาแล้ว ไหนจะมาจากต่างถิ่นอีกมากมาย "ลูกค้าประจำทั้งนั้น" ตอนช่วงมีข่าวเชื้อแอนแทรกซ์ก็ไม่ก่อวิกฤตกับร้าน เพราะเหล่าลูกค้าเชื่อมั่นในคุณภาพ "แหล่งของสดของเราการันตีโดยกรมปศุสัตว์ มีอาชญูบัตรแนบมาด้วยเรียบร้อย" กินอร่อยได้อย่างปลอดโปร่งโล่งใจ

**ลูกชิ้นศรีย่าน**

- : 07.00-17.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 243 3537
- : ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อวัวน้ำใส 45-60 บาท
- : 151/1 ถ.นครไชยศรี

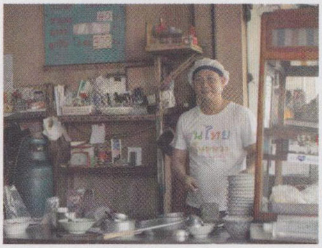
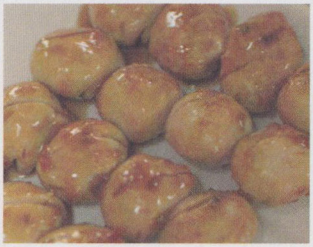
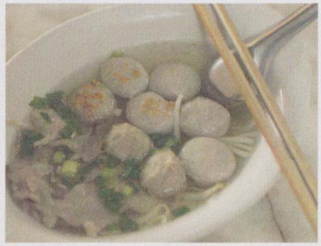




ดารุณี

# วรรณดี

ร้านนี้ยืนหยัดขายก๋วยเตี๋ยวน้ำใสมาตลอด 40 ปี ลูกชิ้นกรุบกรอบไร้สารบอแรกซ์ ยังมีเนื้อสดเป็นเนื้อสันในลวกสุกกำลังเหมาะกัดเคี้ยวแล้วสบายกราม เนื้อเปื่อยหอมนุ่มก็มีให้แต่ไม่ครบทุกวัน อาม่าบอกเราว่ามาถึงจุดนี้ได้ต้องใช้พลังกายพลังใจมากมาย ร้านเล็กๆ ทำกันเองมีทางเลือกให้ไม่มาก

จากร้านกาแฟธรรมดาๆ ไม่ถึงคาเฟ่หรูหราอะไร ซึ่งขายไม่ค่อยดีเท่าไร ปรับมาเป็นร้านก๋วยเตี๋ยวที่ทั้งวันขายได้สิบกว่าชาม เข้าข่ายย่ำแย่กว่าเดิม เหตุการณ์กว่าสี่สิบปีก่อนค่อยผุดออกมาจนเห็นภาพ "ทำอะไรไม่เป็นหรอก แต่ก็ลองต้มน้ำแกงเอง มึน มึน มึน เป็นปี" อาม่าวัยต้นแปดสิบรำลึก แกลองมาหมดทั้งต้มกระดูกวัว ใส่ปลาหมึก นั่งเฝ้าดูน้ำเดือด คอยตักฟองออก ทุบกระเทียมใส่ อาศัยถาม เรียนรู้จากลูกค้า และปรับปรุงไปเรื่อยๆ

"ล้มลุกคลุกคลานอยู่เกือบปี พอดีมีคนมาขายลูกชิ้นให้" พ่อค้าลูกชิ้นเป็นชายหนุ่มวัยเพิ่งผ่านยี่สิบไม่นานมาทาบทาม แรกๆ ลูกชิ้นไม่ใช่แบบที่เป็นอยู่นี้ อาศัยติชม แนะนำแก้ไขกันไปมา ลำบากมาด้วยกัน พัฒนามาด้วยกันทั้งรสชาติและเนื้อสัมผัส "เรียกเป็นหุ้นส่วนด้วยปากก็ว่าได้" อาม่าหัวเราะร่า "จนได้น้ำแกงต้มลูกชิ้นมานี่แหละ" เราซักอยากรู้สูตรเด็ดแต่แกขอสงวนเป็นความลับสุดยอด "ก็ขายดีขึ้น จากลูกชิ้นสามโล เป็นหกโล เป็นเก้าโล" ทุกวันนี้พ่อค้าคนนั้นยังส่งลูกชิ้นและน้ำแกงให้ตรงสูตรเดิม แม้ส่งให้เจ้าอื่นจะเปลี่ยนสูตรไปแล้วก็ตาม

"ลูกค้าคนหนึ่งเขามาส่งลูกเรียนตรงนี้ พาลูกมากินที่ร้านก็มาทักทายว่าสมัยตัวเองเรียนก็เคยมากิน ขอพาลูกมาเป็นลูกค้าให้อีกคน" ฟังอาม่าเล่ามาทั้งหมด เรารู้สึกได้ถึงกำลังใจชั้นเยี่ยมที่ส่งถึงกันระหว่างมิตรแท้ต่างวัย ผู้ร่วมเดินทางบนถนนสายเดียวกัน

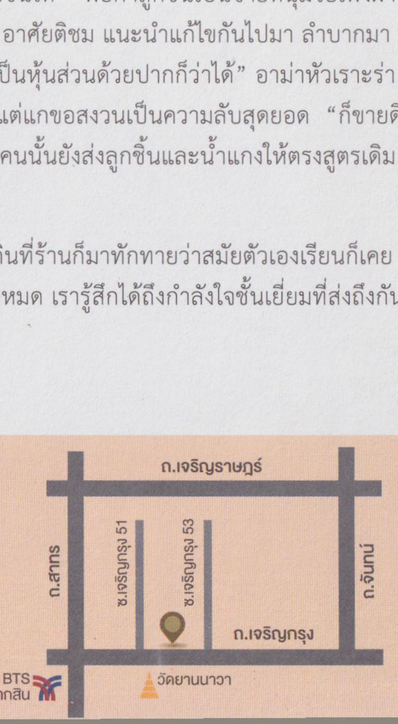
**วรรณดี**

: 10.30-17.00 น. (หยุดวันพระ)

: 02 211 8566

: ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อวัวน้ำใส 40 บาท

: 83 ถ.เจริญกรุง

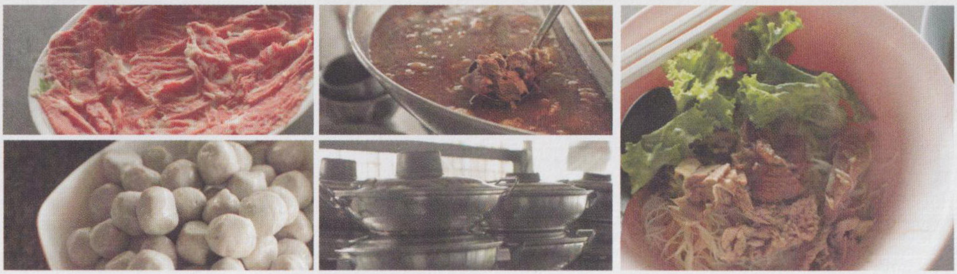




วิวัฒน์ เธียรธรรมจักร์

# นาย ต. เนื้อตุ๋น

เถ้าแก่ตั้ว หรือ นาย ต. เล่าถึงชีวิตช่วงยี่สิบต้นที่เขาเดินเร่ขายไอติมอยู่ "ผมชอบกิน ชอบเที่ยว จนไปได้วิชาจากเพื่อนมาน่ะ แต่ผมไม่ชอบรสของมันเท่าไหร่ ไปกินที่อื่นแล้วดีกว่า เลยเสาะหาความรู้เพิ่มเติมมาดัดแปลง ปรับปรุง...จนชอบ" เจ้าของร้านวัย 77 รื้อลิ้นชักความจำ "อีกอย่างพอดีผมไปเจอคนดี น้องสาวเจ้าของที่ตรงอนุสาวรีย์ชัยเขาให้ใช้ที่รกร้างหน้าบ้านขายของได้" หนุ่มน้อยในวันนั้นค่อยๆ จัดการให้เป็นพื้นที่เรียบโล่ง นำโต๊ะมาตั้งขายสามโต๊ะเล็กๆ ขี่จักรยานบรรทุกของจากบ้านแถวราชวัตรมาเปิดร้านทุกเช้า "เขาไม่เก็บค่าเช่าสักแดง พอมีทุนหน่อยก็ปรับปรุง ทำหลังคาเพิ่มหน่อย ลูกค้าจะได้นั่งสบาย" เขาเริ่มสะสมชื่อเสียงตั้งแต่ พ.ศ. 2503 ปีนั้นเอง "พอปี 38 ผมย้ายมาที่ตึกเยื้องไปโน่น" แกชี้มือไปที่ตึกสีขาวสามชั้นใกล้ๆ "มาเริ่มมีหม้อไฟก็ที่นี่แหละ" กาลผ่านไปสิบปี เมืองขยายตัวมากขึ้น ถนนสายนี้จอแจคึกคักเป็นทวีคูณ "หน้าร้านจอดลำบากเลยย้ายมาตรงนี้ ที่จอดรถเยอะแยะ ลูกค้าเขาจะได้สะดวกขึ้น"

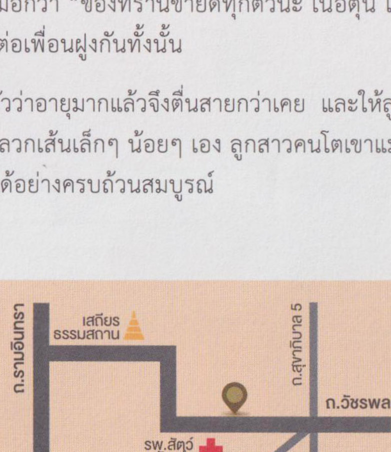


เถ้าแก่ตั้วเล่าข้อสำคัญเรื่องลูกชิ้นให้ฟังว่า "ได้เนื้อสดมาต้องรีบหั่นรีบแล่ เสร็จแล้วก็ไปแช่มันก็มีชั่วโมงของมันนะ" จากนั้นนำไปบด นวดจนครบกระบวน และจะลืมเสียไม่ได้คือ "ต้องใช้มือบีบลูกชิ้น ลูกจะกลม อร่อยกว่า ยอมเสียเวลาอีกหน่อย" เถ้าแก่กล้ายืนยันเช่นนี้เพราะได้ซื้อเครื่องมาลองบีบแทนแล้ว ไม่นานก็ต้องกลับไปใช้มือบีบลงหม้อต้มดังเดิม แกยังเสริมอีกว่า "ของที่ร้านขายดีทุกตัวนะ เนื้อตุ๋น ไส้ เอ็น น่องลาย ขายพอๆ กันหมด" ใครมาชิมแล้วต้องบอกต่อเพื่อนฝูงกันทั้งนั้น

นาย ต. ที่ร่างกายแข็งแรง หน้าตาแจ่มใส ออกตัวว่าอายุมากแล้วจึงตื่นสายกว่าเคย และให้ลูกๆ ตื่นแต่เช้ามาทำก่อน "ผมแค่ลงมาช่วยเตรียมของหม้อไฟ ลวกเส้นเล็กๆ น้อยๆ เอง ลูกสาวคนโตเขาแม่นมานานแล้ว" เถ้าแก่ยิ้มอย่างเบาใจที่ส่งไม้ต่อให้รุ่นที่สองได้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์

**นาย ต. เนื้อตุ๋น**

- : 08.30-17.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 089 212 1796
- : ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อ, เนื้อเปื่อย, เอ็น, ไส้, เนื้อน่องลาย 50-60 บาท
- : 91/30 ซ.วัชรพล ถ.รามอินทรา





กองนี ศรีมุงอุล

# เนื้อวัวไร้เทียมทานราชวัตร

ที่ร้านซิ่ว ไร้เทียมทาน ตรงปากทางย่านสะพานเหล็ก พี่แก้วหญิงแกร่งจากนครพนมใช้เวลาร่วมยี่สิบห้าปีช่วยเฮียซิ่วสารพัดสิ่ง ตั้งแต่เข็นรถไปจนถึงเตรียมเครื่อง "ยืนอยู่ข้างหลังเฮียตลอด พอเฮียลงพักก็กระโดดขึ้นทำแทน แกก็ไม่ว่าอะไรนะ" พี่แก้วแจกยิ้มแล้วเล่าเพิ่ม พอเฮียไม่สบายหนักก็ดูแลแกต่อ ขอนำชื่อไร้เทียมทานมาใช้และขอสูตรมาทำมาหากินต่อ เฮียก็อนุญาตอย่างเป็นทางการสำหรับความกตัญญู กระทั่งจัดพิธีศพเสร็จเรียบร้อยจึงขอลาออกมาตั้งตัวเอง ไม่นานก็มาได้ร้านอยู่ที่นี่เมื่อปี 2549 "ใช้เวลาปีนึงหาลูกค้า" พี่แก้วกล่าวถึงความทุลักทุเลว่ามาเปิดร้านใหม่ๆ ไม่มีใครกล้าแวะมาชิม แม้จะมั่นใจในวิธีปรุงมาจากไหนก็ตาม

"สูตรเฮียแบบไหนก็ต้องแบบนั้นเลยค่ะ" เคล็ดลับอยู่ที่ของสดใหม่ เธอต้องไปเลือกเนื้อที่ตลาดเองถึงจะได้ชิ้นที่ถูกใจ "ยอมเสียค่ารถไปกลับเองเลยนะ" ได้มาแล้วล้างให้สะอาดทั่วถึง น้ำเดือดแล้วหย่อนเนื้อลงไปต้ม ไม่ต้องมีเครื่องเทศ ไม่มีน้ำตาล ไม่มีผงชูรส ไม่มีปรุงแต่งใดๆ ทั้งสิ้น แค่นั้นเองจริงๆ "มาปรุงรสปรุงกลิ่นด้วยแม็กกี้กับซีอิ๊วที่ละชามที่หน้าร้าน ใส่ตามที่เฮียใส่เป๊ะๆ แค่นี้ก็น้ำแกงตีลิ้นแล้ว" เจ้าของร้านวัยเฉียดห้าสิบหัวเราะชอบใจ





เนื้อสดเป็นเนื้อสันใน เนื้อกรอบมาจากเส้นน่องขาหลัง เนื้อเปื่อยมีให้เลือกสามส่วน โกเบเป็นเนื้อไม่มีมัน ช่วงชายโครงสามชั้นมีมันแทรกระหว่างชั้น เพียเป็นส่วนติดเอ็นต้มจนเปื่อยนุ่ม เคี้ยวอร่อยดีแท้ "ใครตั้งชื่อให้ก็ไม่รู้ เรียกตามเฮียมา" กระเทียมไทยเม็ดน้อยๆ เจียวจนกรอบแล้วคัดน้ำมันออก เหลือแต่เนื้อสีทองสวยงามแยกไว้ โรยไม่ยั้งทุกๆ ชาม "อยู่สะพานเหล็กคั่วพริกเอง แต่ย้ายมานี่ไม่ได้คั่ว เกรงใจข้างบ้านเขา" ส่วนพริกน้ำส้มเป็นพริกเม็ดขนาดกลางบดกับกระเทียมเล็กน้อย เติมเกลือ ใส่น้ำส้มสายชูหมักไว้สักอาทิตย์ หอมกลิ่นพริกก็ใช้การได้แล้ว นอกจากนี้ยังมีม้าม ตับ หัวใจ ไส้ และเอ็นแก้ว ใครชอบแบบไหนสั่งได้ไม่ต้องลังเล

**เนื้อวัวไร้เทียมทานราชวัตร**

- : 09.00-15.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 081 638 0897
- : เกาเหลาเนื้อสด, เนื้อกรอบ, โกเบ, เพีย 60-100 บาท
- : 500/2/3 ถ.พระราม 5

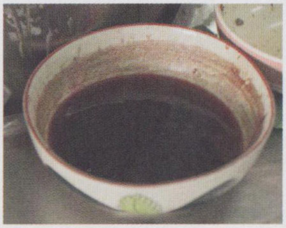


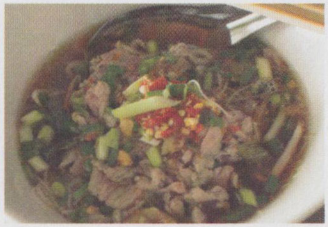



เฮียง พิทักษ์ดวงกมล

# ก๋วยเตี๋ยวเรือ "นายใช้" ดอนเมือง

ชื่อโกฮับดังขนาดไหนชื่อนายใช้ก็ดังขนาดนั้น รสชาติร่ำลือกันทั่วย่านรังสิต-ดอนเมือง "โกฮับเขาขายหมู เราขายเนื้อ ขายในเรือเหมือนกัน บางทีก็พายมาเจอกัน" คุณป้าเฮียงศรีภรรยานายใช้เล่าให้ฟัง "นายใช้เขาพายเรือขายในคลองเปรมฯ มาตั้งแต่อายุ 18 ราวๆ สี่ปีเห็นจะได้ พอแต่งงานกับป้าแล้วสองสามปีก็ย้ายขึ้นบก ทำร้านอยู่แถวแฟลตทหารอากาศ เจ้าของที่เขาคิดค่าเช่าถูกๆ" สะสมชื่อเสียงอีกสี่ห้าปีถึงมาปักหลักซื้อที่ตรงที่อยู่ปัจจุบัน "ช่วงปี 25-26 น่ะ" คุณป้านึกแวบเดียว



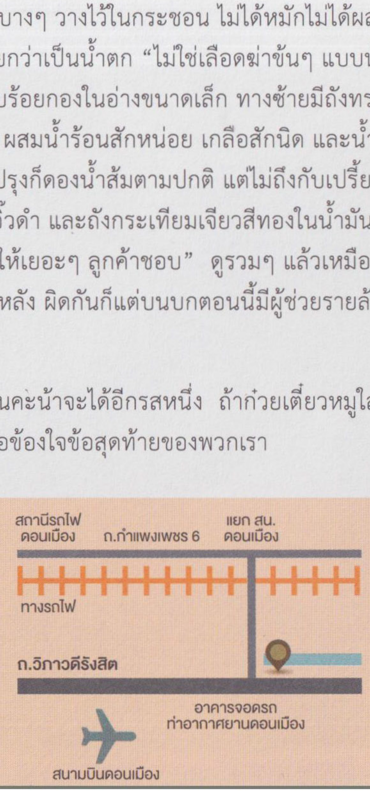


เรือท้องแบนลำหนึ่งจอดเด่นอยู่กลางร้าน มีคุณป้าเฮียงยืนเด่นอยู่กลางลำ ขนาบด้วยนานาเครื่องปรุง ด้านหลังเป็นบรรดาเส้นชนิดต่างๆ วางแยกประเภทรวมอยู่ในกระจาดเดียวกับถั่วงอก ด้านหน้าเป็นแท่นปรุง เห็นหม้อใบเขื่องตั้งอยู่ใส่น้ำต้มเนื้อสามชั้น ปรุงรสด้วยน้ำปลา ซีอิ๊ว น้ำตาล และรากผักชี ไม่มีเครื่องเทศสารพัดอย่างใครเขา ข้างๆ มีเนื้อสดแล่บางๆ วางไว้ในกระชอน ไม่ได้หมักไม่ได้ผสมอะไร มีกะละมังรองอยู่ข้างล่าง รอให้เลือดที่หยดลงมาถึงเรียกว่าเป็นน้ำตก "ไม่ใช่เลือดฆ่าข้นๆ แบบนั้นใส่แล้วน้ำดำเกิน" คุณป้าชี้แจง ถัดไปเป็นเนื้อเปื่อยหั่นเรียบร้อยกองในอ่างขนาดเล็ก ทางซ้ายมีถังทรงสูงใส่พริกจินดาสีแดงสับละเอียดผสมกับกระเทียมตามสัดส่วน ผสมน้ำร้อนสักหน่อย เกลือสักนิด และน้ำส้มสายชูสองช้อน เคล้ากันจนทั่ว ส่วนพริกน้ำส้มที่พวงเครื่องปรุงก็ดองน้ำส้มตามปกติ แต่ไม่ถึงกับเปรี้ยวจัด ที่วางใกล้มือเป็นถังต้นหอมซอย โถน้ำตาลทรายขาว ขวดซีอิ๊วดำ และถังกระเทียมเจียวสีทองในน้ำมันหมู คุณป้าช้อนขึ้นมาให้ดูแล้วบอกว่า "ใส่กากหมูด้วยสิ ต้องตักให้เยอะๆ ลูกค้าชอบ" ดูรวมๆ แล้วเหมือนจงใจจำลองบรรยากาศพายเรือขายในคลองไว้ให้รำลึกความหลัง ผิดกันก็แต่บนบกตอนนี้มีผู้ช่วยรายล้อมคอยหยิบของส่งให้คุณป้าอย่างคล่องแคล่วอยู่หลายคน

"ไม่ใส่ผักบุ้งหรอก กลิ่นมันไม่เข้ากันนะ แต่ถ้าเป็นคะน้าจะได้อีกรสหนึ่ง ถ้าก๋วยเตี๋ยวหมูใส่ใบตำลึง เออ...แบบนั้นสิเข้ากัน" เจ้าของร้านวัย 64 กล่าวไขข้อข้องใจข้อสุดท้ายของพวกเรา

**ก๋วยเตี๋ยวเรือ "นายใช้" ดอนเมือง**

- : 07.30-20.30 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 533 6172
- : ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก, เนื้อสด, เนื้อเปื่อย 35-60 บาท
- : 9 ถ.วิภาวดีรังสิต

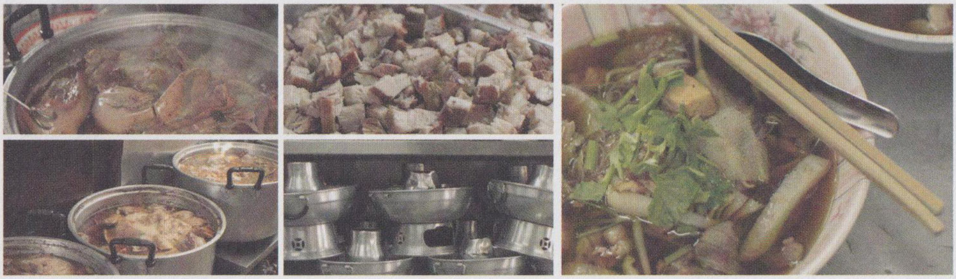




วิชัย หวังศิริสมบูรณ์

# เฮ้งชุ้นเส็ง

“พ่อผมขายอยู่ที่สามแยกเฉลิมบุรีตั้งแต่ผมจำความได้ ไม่รู้กี่ปีเหมือนกัน แล้วย้ายมาตรงที่พระรามสี่” เฮียวิชัยแจ้งว่าชื่อร้านเป็นชื่อพ่อตรงตัวเลย “เฮ้งเป็นแซ่ ชุนเส็งก็ชื่อตัว” หลังจากแกช่วยที่ร้านมาหลายปี เมื่ออายุมากขึ้นก็ขอออกมาตั้งตัวเอง เปิดร้านห่างออกมาไม่ไกล ไม่นานนักโดนเวนคืนไปทำถนนเสียแล้ว “ถ้าร้านยังอยู่นะ ก็อยู่กลางถนนเลย” เฮียหัวเราะสนุก จากนั้นมีอันต้องย้ายอีกรอบมาอยู่ที่เรือนแถวข้างๆ จนเมื่อปี 2533 ถึงมาปักหลักที่คูหานี้



เจ้าของร้านรุ่นที่ 2 ชวนเดินไปดูที่หลังร้านเห็นหม้อใบยักษ์สี่ใบเรียงราย ควันพวยพุ่ง เปิดฝาออกดูข้างในเป็นเครื่องในหลากหลาย มีทั้งตัวเดียวอันเดียว ลิ้น เอ็น กระเพาะ ไส้ ม้าม เนื้อเปื่อย และอื่นๆ นอนอยู่ในน้ำแกงเดือดปุดๆ อันเป็นสูตรผสมใส่เครื่องยาจีนเล็กน้อยกับเครื่องเทศจากเยาวราช “ต้องคอยเกี่ยวดูอยู่เรื่อย ชิ้นไหนสุกก็ยกขึ้นก่อน” ที่หน้าร้านฝั่งของสดมีเนื้อสด ตับ หัวใจ ผ้าขี้ริ้ว และทีเด็ดคือน่อง (เนื้อกรอบ) ที่ต้องหมักเครื่องอย่างน้อยสี่ชั่วโมง ยิ่งถ้าได้เข้าตู้เย็นหนึ่งคืนด้วยแล้วยิ่งทวีความอร่อย ส่วนพริกน้ำส้มเป็นพริกจินดาบดเอง ผสมกระเทียมนิดหน่อยหมักเกลือเอาไว้ พอจะใช้ก็ตักใส่แก้วในพวงเติมน้ำส้มสายชูเป็นอันเรียบร้อย “ของเราไม่มีสารกันบูดนะ” เจ้าของร้านย้ำ

ช่วงหลังมานี้เฮียวิชัยขึ้นแท่นลวกเพียงชั่วโมงเดียว ที่เหลือคอยตรวจตราดูแลภาพรวมอยู่ห่างๆ ให้ศรีภรรยาเป็นคนดูแลรายละเอียดแทน พร้อมทั้งฝึกปรือให้ลูกชายกับลูกสะใภ้ที่จะมารับเป็นรุ่นที่ 3 อย่างเข้มข้น “ใครจะขึ้นโพเดียมได้ต้องฝึกอยู่นานพอตัว” เฮียผายมือไปทางแท่นปรุงหน้าร้าน “มือลวกนี่ไม่ได้มีแค่สองคนนะ มีมือ 3-4-5 คอยผลัดกันด้วย” เตรียมพร้อมไว้จะได้ไม่ขาดตอน พนักงานในร้านมีเกือบยี่สิบคน อยู่ด้วยกันมานานเพราะแกดูแลทุกข์สุขเป็นอย่างดี “โอ๊ย ไล่ยังไม่ไปเลย” ใบหน้าเฮียเปื้อนยิ้ม บางคนมีลูกแกยังส่งเสียให้เรียนหนังสืออีกด้วย

**เฮ้งชุ้นเส็ง**

: 07.00-21.00 น. (จ.-ศ.)
07.00-17.00 น. (ส.-อา. และวันหยุดราชการ)

: 02 249 2329

: ก๋วยเตี๋ยวเนื้อกรอบ, เนื้อเปื่อย, เครื่องใน 50-70 บาท

: 133 ถ.สุนทรโกษา



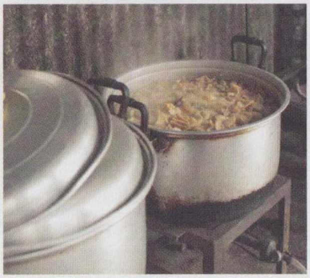


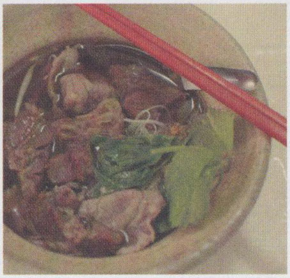
สราวุธ ศรีประกายพรึก

# ฮั้วโภชนา

ป้ายไฟเชลล์ชวนชิมเก่าแก่ป้ายเบ้อเริ่มแขวนเด่นอยู่หลังแท่นปรุง เหมือนยืนยันว่าพวกเราเข้ามาถูกร้านแน่นอน เถ้าแก่หนุ่มใหญ่วัย 64 แจ้งว่าได้รับมาตั้งแต่สามสิบปีก่อนและแขวนอยู่ที่เดิมไม่เคยเปลี่ยน เช่นเดียวกับกับวิถีการปรุงของที่ร้านที่ยังคงเดิมมาตลอดสามสิบกว่าปี

เถ้าแก่ฮั้วเป็นลูกมือช่วยลุงช่วยอาอยู่ในครัวร้านอาหารมานาน คลุกคลีอยู่กับอาหารจีนมาโดยตลอด พอออกมาตั้งตัวเองจึงใช้ตำรับจีนตั้งต้น โดยใช้เครื่องเทศสดใหม่จากเยาวราชมาปรุง แม้จะราคาสูงลิบก็ยอมสู้ "มีอยู่ช่วงที่เครื่องจากเยาวราชขาดตลาด มาลองใช้ของแถวนี้แทนดู รู้เลยว่าหอมไม่เท่าถึงไม่กล้าใช้อีก" แกแชร์ประสบการณ์ให้ฟัง "ใส่เครื่องก็ต้องใส่ให้พอดีนะ ไม่มากไป ไม่น้อยไป" เจ้าของร้านกำชับไว้





เมื่อเริ่มต้นแกไปคัดไปรับเนื้อวัวชิ้นใหญ่สดใหม่ด้วยตัวเอง พอรู้ใจกันแล้วพ่อค้าเนื้อก็คัดสรรและอำนวยความสะดวกส่งมาให้ถึงที่แต่เช้าตรู่ รับของครบก็เริ่มทำความสะอาดของสดต่างๆ เตรียมไว้ที่ครัวหลัง สลับกับลำเลียงบรรดาเนื้อเปื่อย เนื้อสด เครื่องใน และเครื่องต่างๆ ที่จะขายวันนี้ออกมาที่หน้าร้าน จัดแจงครัวหน้าเสร็จสรรพ ระหว่างรอลูกค้าก็แวบไปครัวหลัง เปิดไฟต้ม ลงมือปรุงของที่จะขายในวันถัดไป เรียกว่าปรุงวันนี้ให้พร้อมไว้ขายพรุ่งนี้ "ทำอยู่ทุกวันก็เลยง่าย" เจ้าของร้านบอกยิ้มๆ แกยังตุ๋นเนื้อด้วยวิธีธรรมชาติอยู่เหมือนเก่า ไม่ต้องมีสารเร่ง ไม่ต้องพึ่งผงเปื่อยอย่างที่รุ่นใหม่ใช้ "ทำของต้องมีลำดับ มีขั้นตอน" แกต้มเนื้อรอบแรกให้สุกก่อนแล้วจึงมาหั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดพอดีคำ คราวนี้ใส่กลับลงในหม้อเพื่อตุ๋นจนนุ่มอีกรอบ หมั่นเวียนไปคนไปตรวจดูอย่างสม่ำเสมอ ใกล้ครบสี่ชั่วโมงก็พร้อมดับไฟ ปฏิบัติเคร่งครัดอย่างนี้เรื่อยมา "ของพวกนี้ใจร้อนไม่ได้หรอก" เถ้าแก่สอนเราให้ใจเย็นๆ แล้วยิ้มสบายๆ ให้ ก่อนเดินนำพวกเราไปดูของจริงที่หลังร้าน

**ฮั้วโภชนา**

: 09.00-14.00 น. (หยุดเทศกาล)

: 02 539 0887

: ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น, เนื้อสด, เนื้อกรอบ 60-100 บาท

: 60 ซ.ลาดพร้าว 64 ถ. ลาดพร้าว





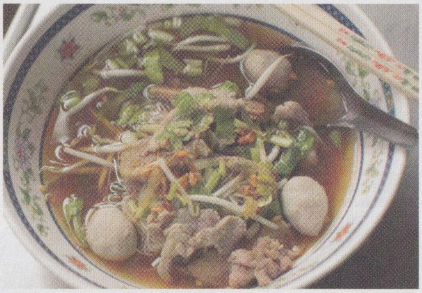
อภิรัฐ และ วิมล สุขสวัสดิ์อำนวย

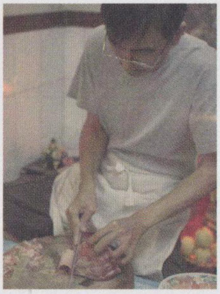
# ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ อินทามระ 42

เราก้าวเท้าเข้าไปในร้านทันเห็นสาวเจ้าของร้านวัย 62 ที่ดูยังไงก็เหมือนเพิ่งผ่าน 50 มานิดเดียว กำลังหว่านเม็ดเก๋ากี้สีแดง แล้วทุบรากผักชีโยนลงในหม้อทองเหลืองใบยักษ์ ซึ่งแบ่งเป็นสี่ช่องไว้ตุ๋นม้ามกับดอกจอก เอ็น ไส้ และเนื้อเปื่อยอย่างละช่อง “เคี่ยวน้ำซุปใหม่ทุกวัน ต้องคอยเติมน้ำเติมเครื่องเป็นระยะ” เจ๊วิมลเผย แกยังบอกอีกว่าใช้ข้อกระดูกวัวต้ม พอเดือดก็ช้อนฟองช้อนมันออก ใส่เครื่องเทศจากเยาวราชห้าหกอย่างลงไป ตามด้วยน้ำตาลกรวดเพิ่มรสหวานสักนิด ง่ายๆ แค่นี้ก็ได้น้ำซุปหอมบางๆ แต่รสเข้มข้นแล้ว “ไม่อยากให้มันมีกลิ่นรุนแรงน่ะ” เธอชี้แจง “ใช้เนื้อสามชั้น มีทั้งเนื้อ มีเอ็นหน่อย และติดมันนิดๆ อร่อยกว่าตรงอื่น” เธอพูดถึงเนื้อเปื่อยซึ่งเคยใช้เนื้อน่องลาย แต่เดี๋ยวนี้หายากจึงหยุดไป ส่วนเนื้อสดใช้ส่วนสะโพกลูกมะพร้าวเป็นหลัก

“ร้านไม่มีชื่อ แต่มีชื่อเสียง” เจ๊วิมลบอกกับเราแบบสนุกๆ สูตรปรุงต่างๆ เป็นมรดกโดยตรงจากแม่ ที่ตอนแรกเริ่มเปิดร้านอยู่ที่ซอย 45 ประมาณสิบกว่าปี ก่อนย้ายมาอยู่ที่ปัจจุบัน รวมแล้วก็กว่าสี่สิบปี







เรามองไปหลังร้านเห็นชายใส่แว่นกำลังใช้มีดยาวคมกริบค่อยๆ ฝานเนื้อเป็นแผ่นบางๆ ทยอยเรียงใส่จานอย่างใจเย็น เขาคือเฮียอภิรัฐเจ้าของร้านคนน้องนั่นเอง แกเล่าเสริมอีกว่ามีปรับสูตรบ้างเล็กน้อย อะไรที่ไม่เคยใส่ก็ไม่ใส่ อะไรที่ใส่อยู่ก็เพิ่มหรือลดบ้างจนเป็นสูตรนี้ที่ขายมานานแล้ว นอกจากเนื้อสด เนื้อกรอบ เนื้อเปื่อย ลูกชิ้น เนื้อหนอกสไลด์ และเอ็นแล้ว ทางร้านยังมีเครื่องในให้เลือกกินครบครัน ส่วนผักก็มีผักบุ้ง ขึ้นฉ่าย และถั่วงอกตามมาตรฐาน มีตั้งโอ๋ตามฤดูกาล หรือจะเพิ่มเห็ดเข็มทอง เห็ดหอม ทางร้านก็มีให้ วันไหนพิเศษก็มีตัวเดียวอันเดียวตุ๋น อุ่นในหม้อไฟให้ร้อนถึงใจ แล้วก็คีบมาจุ่มในน้ำจิ้มรสเด็ดที่ปรุงของใครของมัน เคี้ยวหนุบหนับ กินกันไปคุยกันไป สำราญใจ

**ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ อินทามระ 42**

- : 09.00-15.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 277 5494
- : ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสด, เนื้อกรอบ, เครื่องใน, เนื้อหนอกสไลด์ 30-50 บาท
- : 246/2 ปาก ซ.อินทามระ 42 ถ.สุทธิสารวินิจฉัย





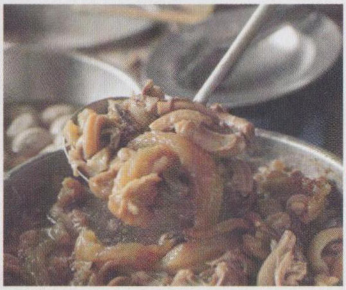
ณัฐพงษ์ กวีนันทวงศ์

# วัฒนาพานิช

ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่มีหม้อไฟบริการเป็นร้านแรกๆ คงต้องนับร้านนี้ไว้ด้วย ยิ่งฤดูหนาวมาเยือนจะยิ่งคึกคัก มีลูกค้าแวะเวียนมากินกันสนุกสนาน นอกจากนี้มีแพะตุ๋นที่ช่วยให้ร่างกายอบอุ่นตามความเชื่อโบราณอีกด้วย

คุณณัฐพงศ์เจ้าของร้านรุ่นที่ 3 เริ่มเล่า "อากงเป็นคนชอบทำอาหาร เคยเปิดร้านข้าวต้มกุ๊ยอยู่ที่แปดริ้วด้วย" ต่อมาแกย้ายถิ่นเข้าเมืองหลวงถึงริเริ่มเนื้อตุ๋นตำรับนี้ขึ้น ซึ่งเป็นตำรับที่ไม่ได้มีการชั่งตวงวัดแบบจริงๆ จังๆ อาศัยลิ้นชิมรส จมูกดมกลิ่น และปรุงให้ได้เหมือนออริจินัลสืบต่อกันมา จากอากงฝึกให้พ่อชิม พ่อฝึกต่อให้ลูกชายคนเดียวของบ้านชิมและปรุง จนบัดนี้วิทยายุทธครบกระบวนแล้ว รุ่นที่สองก็ยังหมั่นลงมาชิมเพื่อการันตีรสชาติอยู่ทุกเช้าเย็น น้ำเนื้อตุ๋นและน้ำซุปในกระทะทุกวันนี้คงมีส่วนผสมของเมื่อ 50-60 ปีก่อนคงอยู่ "วันหยุดยาวก็ต้องคอยเฝ้า คอยชิม เติมเครื่องให้ได้รสเดิมตลอด" คุณณัฐพงศ์บอกไว้ อีกทั้งยังต้องคอยวิดน้ำต้มกระดูกเติมอย่างสม่ำเสมอ







กระทะใบยักษ์ที่หน้าร้านทำด้วยทองเหลืองถูกแทนด้วยสแตนเลสมาหลายปี รองรับเนื้อเปื่อยที่ใช้เนื้อชายโครงกับเนื้อสามชั้นเป็นวัตถุดิบ มีเอ็น กระเพาะ ไส้ และตัวเดียวอันเดียวตุ๋นรวมกันอยู่ในน้ำซุปข้นคลั่ก ข้างๆ เป็นกระบะของสด มีเนื้อสด ตับ หัวใจ ผ้าขี้ริ้ว และลูกชิ้นเนื้อกับลูกชิ้นเอ็น อีกหม้อหนึ่งเป็นน้ำต้มกระดูกแบบใสส่งกลิ่นหอมเย้ายวนแข่งกัน ร้านนี้เขาแยกน้ำข้นกับน้ำใสเอาไว้ โดยน้ำข้นกินกับของตุ๋น และน้ำใสไว้กินกับของสด หรือจะให้ใส่แบบครึ่งๆ ก็ไม่ขัดข้องใดๆ ไม่เพียงแค่นั้น เขาจำแนกผักไว้บริการต่างๆ กันด้วย ก๋วยเตี๋ยวใช้ถั่วงอก ผักบุ้งใช้กับของลวก ผักกาดหอมใช้กับของตุ๋น และในทุกชามจะมีขึ้นฉ่ายโรยไว้ให้ ขอชวนให้ลองมาชิมกันเองถึงจะเข้าใจ

**วัฒนาพานิช**

: 10.00-20.30 น. (หยุดวันจันทร์สุดท้ายของเดือน)

: 02 391 7264

: ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น, เนื้อสด, ลูกชิ้น, เครื่องใน 80-100 บาท

: 336-338 ถ.สุขุมวิท 63 (ซ.เอกมัย)



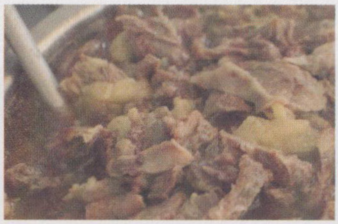
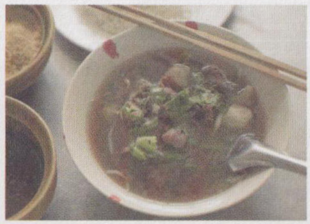


วิชัย อึ้งนพพรกุล และ สุนีย์ แซ่โง้ว

# ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวัดดงมูลเหล็ก

สมัยเถ้าแก่หนุ่มๆ หาบเร่ขายอยู่แถวกรมอู่ทหารเรือ พลิกแพลงสูตรมาเรื่อย และเริ่มขายในร้านแถววัดดงมูลเหล็กเมื่อปี 2497 ตั้งโต๊ะไม่กี่ตัว "เป็นแบบเพิงหมาแหงน จะพังมิพังแหล่น่ะเคยเห็นมั้ย" เถ้าแก่เนี้ยเล่าแล้วหัวเราะชอบใจ พอปี 2508 โดนขอคืนพื้นที่ถึงย้ายมาตรงนี้ แรกเป็นอาคารไม้ พื้นไม้สี่ห้อง รอบๆ ยังเป็นท้องร่อง-ไร่-สวนกันทั้งนั้น อยู่มาจนปี 2520 จึงตัดสินใจปรับปรุงโดยยกเป็นอาคารปูนเรือนแถวหน้ากว้างสามห้องเต็มพื้นที่ ดูโอ่อ่ายืนยาวมาจนถึงปัจจุบัน

เถ้าแก่เนี้ยอายุ 76 ปีบอกว่า เดิมรับพริกขี้หนูโดยตรงจากสวนทางใต้ เนื้อเงาสวยงาม ให้ทั้งกลิ่นหอมและเผ็ดพอประมาณ "มีเท่าไหร่เราเหมาหมด" แต่พอหลังน้ำท่วมใหญ่แล้วเขาไม่ได้ปลูกต่อ จึงลองหาจากแถบอีสาน กลาง เหนือ ก็ยังใช้แทนกันไม่ได้ ต้องให้พรรคพวกแถวปากคลองตลาดช่วยตามหา แม้ราคาแพงหน่อยก็ยอม ได้มาแล้วตำให้ละเอียด แล้วใช้ apple vinegar ผสมกับ pineapple vinegar ดอง ซึ่งให้กลิ่นหอมแต่ไม่ฉุน และไม่ถึงกับเปรี้ยวจัด พอกินกับน้ำซุปร้อนๆ สูตรของเถ้าแก่แล้วเข้ากันพอดิบพอดี ส่วนเรื่องเนื้อเคยลองใช้เครื่องหั่นก็ไม่สำเร็จ เพราะเลือดจะไหลหนีหายเสียหมด จึงต้องกลับมาใช้มีดคมกริบหั่นเช่นเคย "ฉันหั่นเองตั้งแต่เช้ากว่าจะเสร็จก็เกือบเที่ยง ปวดไหล่ไปหมด" แกขยับแขนให้เราดู หลังจากได้คนรับจ้างหั่นโดยเฉพาะมา ยังคงต้องคอยดูแลการหั่นให้พอดีได้ขนาดเท่าเดิม เล็กไปก็เละ ใหญ่ไปก็เหนียวเกิน เรียกว่าการหั่นต้องพิถีพิถันอย่างยิ่ง

พวกเราสงสัยเรื่องร้านที่ติดป้ายชื่อวัดดงฯ กันเยอะแยะ เถ้าแก่เนี้ยให้ความกระจ่าง "ก็อาจจะเคยอยู่ในวัดมาก็ได้นะ ฉันไม่รู้ แต่ฉันไม่ได้ขายสูตรขายแฟรนไชส์ให้ใคร ไม่มีสาขา ชื่อร้านก็ไม่ได้จดลิขสิทธิ์เอาไว้ด้วย" และแล้วจึงเผยความใน "ใครจะติดป้ายวัดดงฯ ก็ไม่เป็นไร รบกันไปก็เท่านั้น ปล่อยให้คนทำมาหากินเถอะ จะได้ไม่มีโจร" หากใครๆ มีทัศนคติแบบนี้กันทั่ว คงอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติสุขเป็นแน่แท้

**ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวัดดงมูลเหล็ก**

: 08.00-15.30 น. (เปิดทุกวัน)

: 02 411 4654

: ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวัว 40-50 บาท เนื้อโกเบ 100 บาท

: 1148-50 ถ.พรานนก



# ลูกชิ้นปลา เย็นตาโฟ

ร้านก๋วยเตี๋ยว ลูกชิ้นปลา หาไม่ยาก
มีอยู่มาก หลากหลาย ขายจนโหล
จานอร่อย สั่งบ่อยเป็น เย็นตาโฟ
ร้องโอ้โห เมื่อได้ชิม ลิ้มรสดี

ใส่เลือดหมู เต้าหู้ ลูกชิ้นกุ้ง
เติมผักบุ้ง ปรุงซอสเคล้า เต้าหู้ยี้
อีกหมึกกรอบ เกี๊ยวกรอบ ชอบพอดี
แมงกะพรุน ถ้ามี ดีเลิศเลอ

หลายร้านทำ ลูกชิ้น กลิ่นไม่คาว
ลูกชิ้นยาว พร้อมฮื่อก้วย ด้วยเสมอ
ลูกชิ้นแคะ และชิ้นกรอบ เคยพบเจอ
อย่าไผลเผลอ เกลอสั่งสาม ชามทุกที

ใหญ่โฟแห้ง ซอสแดง รสกลมกล่อม
หรือจะยอม เปลี่ยนเป็น เส้นบะหมี่
ใหญ่โฟน้ำ สั่งซ้ำ ย้ำอีกที
อยากให้ดี สั่งเกาเหลา เอาหนึ่งชาม



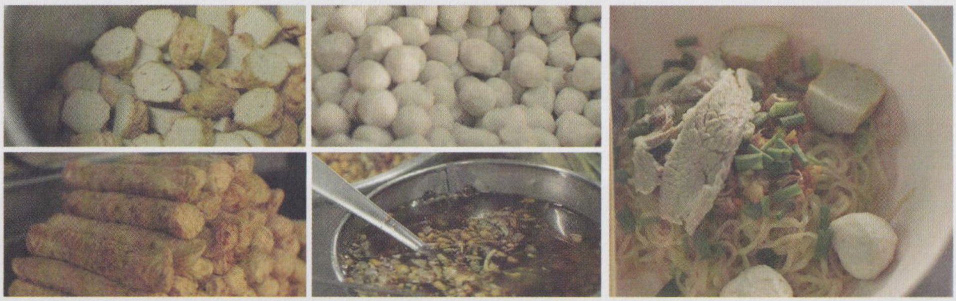


สิริวรรณ ธรรมวณิชย์กุล

# ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาเจ๊ปุ๊ย

พ่อของสามีเจ๊ปุ๊ยขายก๋วยเตี๋ยวหมูเครื่องในใส่ลูกชิ้นปลาแต่ไม่ได้ทำเอง เป็นร้านเล็กๆ อยู่ใกล้ห้าแยกพลับพลาไชย ขนาดเล็กจนรับลูกค้าไม่ไหว ท่านเจ้าอาวาสเมตตาให้ขยับมาขายในซอยตรงข้ามประตูวัดนี้แทน เมื่อมีพื้นที่กว้างขวางขึ้นเจ๊ปุ๊ยถึงได้ริเริ่มทำลูกชิ้นปลาเองโดยได้ตำรับจีนแท้ๆ มาจากแม่ของเจ๊ที่มาจากซัวเถา โดยเลือกใช้ปลาอินทรี ไซตอ (ปลาดาบเงิน) และเสียะเสาะ (ปลาหางเหลือง) สดๆ เป็นวัตถุดิบหลัก “ถึงปลาจะแพงก็ไม่ได้ผสมปลาอื่น” เจ้าของร้านคนสวยบอก ลูกชิ้นปลาที่กรอบอร่อยขึ้นอยู่กับคุณภาพเนื้อปลาและการนวดล้วนๆ “ยิ่งปลาสดก็ยิ่งกรอบ” และเจ๊ปุ๊ยก็ไม่เคยใส่สารช่วยใดๆ ทั้งสิ้น

เจ้าของร้านกับลูกน้องตื่นตั้งแต่ตีสี่ ช่วยกันเลาะก้างออกจากเนื้อปลา ผสมเนื้อปลาตามสัดส่วน ปรุงเครื่องตรงตามสูตร ขยำนวดจนได้ที่ “ตาดูก็รู้แล้วว่าได้หรือยัง ทำอยู่ทุกวัน” แกพูดถึงความเชี่ยวชาญส่วนตัว จากนั้นนำไปบีบใส่หม้อต้ม อีกส่วนปรุงต่อแล้วปั้นเป็นเส้นค่อยนำไปทอดเป็นฮื่อก้วย เจียวกากหมูได้น้ำมันมาเจียวกระเทียมต่อ ต้มซุปกระดูกหมู ลำเลียงเส้น ผัก เครื่องเคราทั้งปวงจากครัวหลังไปครัวหน้า จัดร้านเตรียมพร้อม นาฬิกาตีแปดโมงตรงก็ขายได้เลย



ย้ายร้านมาที่นี่ 23 ปีนับว่าไม่น้อย ถ้านับรวมร้านเก่าที่บ้านมาถึงวันนี้ก็สืบสานกันมาได้เฉียดหกสิบปี “เมื่อก่อนมีคนช่วยทั้งหมด 11 คน เดี๋ยวนี้ช่วยกัน 5-6 คนเอง” แกเรียกลูกน้องคนเก่งมาแนะนำ “คนนี้อยู่ด้วยกันมายี่สิบกว่าปีแล้ว” อยู่กันมาด้วยความอดทน มีอะไรก็ช่วยกัน หนักนิดเบาหน่อยก็อภัยให้กัน “หยวนๆ น่ะ อยู่ด้วยกันมานาน” เจ๊ปุ๊ยเผยเคล็ดลับให้พวกเรารู้

“ลูกค้ามากินที่ร้านเยอะสู้ซื้อกลับบ้านกับสั่งไปส่งไม่ได้ สั่งที 120 ห่อก็มีนะ” ถ้าอยากกินของอร่อย ถึงอยู่ไกลแค่ไหนก็ต้องกินให้ได้...เรื่องธรรมดา

**ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาเจ๊ปุ๊ย**

- : 08.00-15.00 น. (หยุดวันที่ 1 กับ 16)
- : 02 224 4351
- : ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา เกาเหลาต้มยำลูกชิ้นปลา 40-50 บาท
- : ตรงข้ามวัดพลับพลาไชย ถ.ไมตรีจิตต์





พี่เบ้ม

# อึ้งเป็งชุง

ร้านนี้มีทำเลดีเพราะตั้งอยู่ปากซอย ส่วนซ้อใหญ่กำลังวุ่นจึงโบกมือให้ไปสืบข้อมูลที่ท้ายซอยเอาเอง เราจึงเดินไปหาพี่เบิ้มร่างกำยำที่อยู่คู่ร้านมากว่ายี่สิบปี พ่อครัวตัวดีเลยเล่างานประจำให้ฟังว่าเริ่มจากต้มลูกชิ้นปลา ทอดลูกชิ้นกุ้งกับฮื่อก้วยที่จะขายในแต่ละวันให้เรียบร้อยแต่เช้าตรู่ “เสร็จเตาร้อนก็มาทำของเย็นต่อ” แกยิ้มให้ตอนพูด พอตกสายๆ ก็มาใช้ตาดู จมูกดม นิ้วสัมผัส คัดปลาอินทรี ปลาหางเหลือง ปลาดาบสดๆ เอาไว้ จากนั้นมาช่วยกันชำแหละ ใช้ช้อนขูดเนื้อ แยกเนื้อขาวเอาไปทำลูกชิ้นปลา เนื้อแดงเอาไว้ผสมทำฮื่อก้วย โดยนำเนื้อปลามาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงลับแล้วนวด นวด นวด แกบอกว่าหากใช้เครื่องจะเป็นจังหวะเดิมๆ ต่างจากใช้มือเพราะขยำตามกำลังตามอารมณ์คน ซึ่งแกเน้นนักเน้นหนาว่า “ต้องนวดมือปั้นมือจะกรอบกว่าใช้เครื่อง จะได้คอยจับเนื้อดูว่าพอดีแล้วด้วย” หลังนวดเสร็จสรรพก็นำไปพักในตู้เย็น รอเตรียมปรุงสุกพร้อมขายในเช้าวันรุ่งขึ้น ส่วนหนังปลาอินทรีนำไปหมักเครื่องรอทอดทำหนังปลากรอบต่อไป

พี่เบิ้มอยู่กับร้านนี้มาตั้งแต่วัยรุ่น ยังคงกรรมวิธีผลิต ควบคุมสูตรปรุงด้วยใจรัก เที่ยงตรงดังต้นฉบับเมื่อแปดสิบกว่าปีที่แล้ว นั่นคือใช้เนื้อปลาล้วนไม่ผสมแป้ง ไม่ใส่สารเคมี ทำให้กรอบเด้งด้วยแรงนวดเท่านั้น และยังลงมือทำทุกขั้นตอนเองอย่างสนุกสนานตลอดวัน



อาซ้อรับหน้าที่ดูแลหน้าร้าน ส่วนพี่เบิ้มดูแลหลังร้าน แกบอกว่าเป็นพ่อครัวประจำรุ่นสองคงไม่ผิด จนตอนนี้มีสี่สาขาแล้ว หนึ่งในนั้นเป็นของรุ่นที่สามใช้ชื่อว่า “ยู้” สำหรับพ่อครัวคนนี้ไม่คิดไปอยู่ที่อื่น แกอยู่ด้วยความซื่อสัตย์ กตัญญู และรักผูกพันกันเหมือนครอบครัว “ผมจะอยู่ที่นี่ตลอดไปแล้ว” แกบอกเราด้วยแววตาเปี่ยมสุข

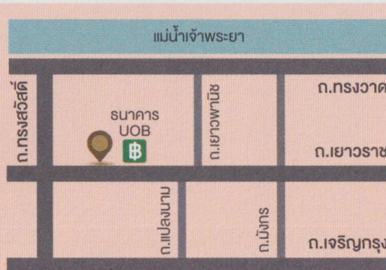
**อึ้งเป็งชุง**

: 08.00-12.00 น. (เปิดทุกวัน)

: 081 732 5955

: บะหมี่แห้งลูกชิ้นปลา 40-50 บาท

: ติดกับธนาคาร UOB ถ.เยาวราช



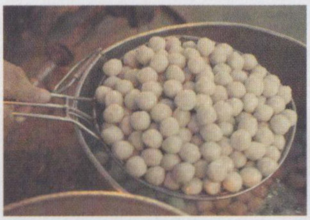
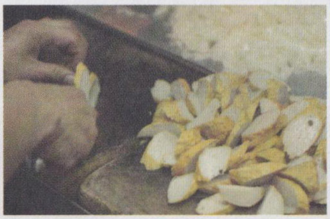
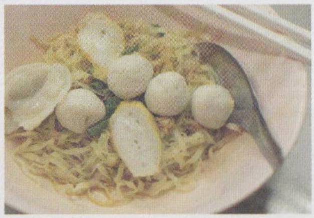


เจ้าของร้านไม่ขอเปิดเผยตัว

# ลิ้มเหล่าโหงว

"บางคนเขาก็เรียกก๋วยเตี๋ยววัดเกาะ บางคนเรียกก๋วยเตี๋ยวเจียไต๋นะ" ไม่ว่าจะชื่อไหนๆ ก็หมายถึงก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลากระโดดได้เจ้านี้ทั้งนั้น "เขา (เจ้าของเจียไต๋) เป็นผู้มีพระคุณ ได้อาศัยหน้าร้านเขาขายมานาน" เฮียมานะรำลึก "สูตรเป็นของอากง พ่อผมก็เล่าโหงว พี่ชายพ่อก็เล่าซา ต่างคนต่างพัฒนากันไป" เมื่อมาถึงรุ่นเฮีย สูตรที่ใช้ปรุงยังคงเดิม เปลี่ยนแค่กรรมวิธีผลิตที่นำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาช่วยให้ใช้เวลาน้อยลงและแม่นยำขึ้น ยังพร้อมการันตีได้ว่าวัตถุดิบ รสชาติ และเนื้อสัมผัสไม่เปลี่ยนแปร หรือจะไปชิมที่ร้านที่สะพานเหลืองซึ่งเป็นร้านของพี่ชายเฮีย ลูกชิ้นมาจากที่นี่เช่นเดียวกัน ของขาดเมื่อใดก็วิ่งขอกันไปมาอยู่เรื่อย

"ต้องกินบะหมี่แห้ง ตามด้วยเส้นใหญ่น้ำ ครบสูตรพอดี" เฮียแนะนำให้ลองสองชามต่อกัน พวกเราไม่มีใครขัดขืน บะหมี่เป็นบะหมี่เป๊าะคือเส้นบะหมี่มีขนาดใหญ่กว่าปกติ เคี้ยวสนุก เหมาะเจาะกับลูกชิ้นปลาของร้าน ลูกค้าหลายคนติดใจจิ๊กโฉ่ที่เหยาะบางๆ ในบะหมี่แห้ง เข้ากันกับกลิ่นกระเทียมเจียวแก่ไฟทีเด็ด ที่ต้องคะเนเวลาดับไฟให้พอเหมาะ ไม่เช่นนั้นอาจถึงกับไหม้และต้องเจียวใหม่ได้ ส่วนเส้นใหญ่เป็นเส้นบางๆ เหนียวนุ่มกำลังดี "ทุกอย่างในชามมีความหมายกับก๋วยเตี๋ยว ต้องให้มันพอดีกัน" เจ้าของร้านอายุ 66 ปีเน้นเอาไว้

พอถามถึงคนรับออเดอร์ที่จำลำดับที่ลูกค้าสั่งได้แม่น เฮียตอบว่าลูกน้องคนนี้อยู่กับร้านมาสิบกว่าปีแล้ว สมัยแกทำเองก็จำแม่นไม่ต้องจดใส่กระดาษเช่นกัน "แต่เดี๋ยวนี้ได้แค่ครึ่งทางก็ลืม" ว่าแล้วก็หัวเราะตัวเองต่อท้าย เราเลยถามต่อถึงวิธีผูกใจพนักงาน "ผมมองอีกมุมนึงนะว่าเราทนกับเขาได้แค่ไหน เราทนได้ เขาก็ยังอยู่ด้วย ...หลับตาไม่พอ ทุกวันนี้ต้องใช้ไม้เท้าคลำ" แกแสดงทัศนะต่อด้วยหัวเราะร่วน หลังอิ่มและอร่อยเรียบร้อย เจ้าของร้านคนเก่งยังแถมข้อคิดสั้นๆ ชั้นดีอีกว่า "จงรักอาชีพ อาชีพก็จะรักเรา ถ้ารักก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวก็จะรักเรา ให้สิ่งตอบแทนแก่เราเอง"

**ลิ้มเหล่าโหงว**

- : 19.00-23.00 น. (หยุดเทศกาล)
- : 081 640 4750
- : บะหมี่แห้ง เส้นใหญ่น้ำ 30-50 บาท
- : ติดกับบริษัท เจียไต๋ ถ.ทรงสวัสดิ์

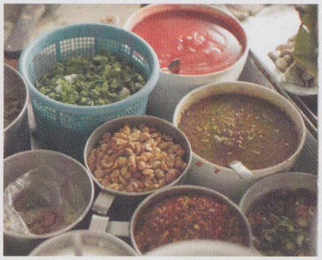





รัชนี เพียรธุระกิจ

# บางปะแก้ว

ใครต่อใครแถบชุมชนบางปะแก้วต่างรู้จักแป๊ะหลี-ก๋วยเตี๋ยวหมูกันดี แกพายเรือขายโดยมีลูกสาวคนที่ 5 คอยช่วยอยู่ข้างกายเรื่อยมา รสชาติถูกอกถูกใจชาวบ้านมาช้านาน “ฉันว่าฉันทำอร่อยกว่าเตี่ยนะ” แกเอ่ยปากแล้วหัวเราะชอบใจ พอออกเรือนมาตอนอายุ 26 ก็มาเริ่มร้านที่แถวกล้วยน้ำไทก่อน แล้วค่อยมาปักหลัก ณ ที่แห่งนี้


เจ๊รัชนีตื่นตั้งแต่ตี 3 มาเตรียมของ-ปรุงเครื่องด้วยตัวเอง ทั้งหมูสับ หมูชิ้น เครื่องในต่างๆ ลูกชิ้นแคะ ลูกชิ้นกรอบ เกี๊ยวกรอบ หนังปลากรอบ กุ้งทอด กุ้งสด ปลาหมึกสด ปลาหมึกแช่ น้ำมันเจียว กากหมู กระเทียมเจียว ผัก พริกตำ และอีกนานา เว้นแต่ลูกชิ้นปลากับฮื่อก้วยเท่านั้นที่เพื่อนฝูงยินดีทำพิเศษให้ “บอกเขาทำเป็นลูกเรียวๆ เล็กๆ ให้ ขายคนอื่นเขาทำแบบกลม ฉันเคยลองทำเองแล้ว ทำไม่ไหว ทำอยู่คนเดียว” เจ๊ทำอยู่คนเดียวแบบนี้มาตั้งแต่เปิดร้านเมื่อปี 2526 แล้ว พอจัดหน้าร้านเรียบร้อยระหว่างรอน้ำเดือดก็ถูพื้นจนสะอาด ไม่มีคราบมันให้ลื่นไถล แถมเก็บร้านเสร็จก็เช็ดถูอีกรอบหนึ่งด้วย เจ้าของร้านยังบอกอีกว่าแกนั้นนิสัยเสีย ชอบทำแต่ของดี ของไม่ดีไม่ทำ ของที่ลูกค้ากินก็เป็นของแบบเดียวกับที่แกกินเอง ช่วงสายต้นๆ แกยังรับออเดอร์เอง เสิร์ฟเอง และคิดสตางค์ทอนสตางค์เองอีกด้วย พอสายปลายๆ ถึงได้ลูกชายมาช่วยอีกแรง ลูกค้าโปรดใจเย็นๆ

ลูกค้าที่เข้าร้านแล้วก็หาโต๊ะนั่งเสียก่อน ไม่ต้องกังวลว่าจะไม่ได้ตามคิว เพราะอีกสักครู่เจ้าของร้านคนลูกชายจะมารับรายการสั่งเอง ระหว่างรออย่างสงบเสงี่ยม เรามองไปหน้าร้านก็เห็นเจ๊รัชนีเข้าประจำแท่น รายล้อมด้วยเครื่องสารพัดจัดไว้ใกล้มืออย่างเป็นระเบียบ ขะมักเขม้นลวก ปรุง เติม ตักอย่างชำนาญดั่งจอมยุทธฝีมือมั่นคง สมาธิชั้นเลิศ “ใครมายืนออแถวนี้แล้วฉันหงุดหงิด” แกเตือนเอาไว้แบบที่เล่นทีจริง

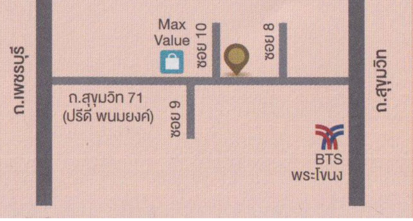
**บางปะแก้ว**

: 09.45-14.00 น. (หยุดวันอาทิตย์และเทศกาล)

: 02 392 8146

: เย็นตาโฟ เย็นตาโฟทะเล 40-100 บาท

: 146/3 ถ.สุขุมวิท 71 (ปรีดี พนมยงค์)



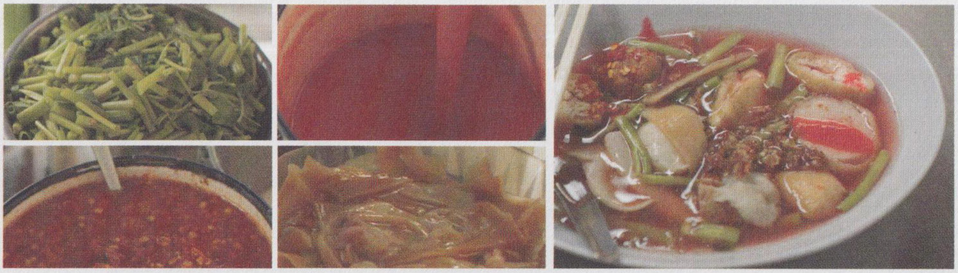


เศรษฐภัทร์ รมยะถาวรศักดิ์

# เย็นตาโฟ (เจซี) เจ้าเก่า

พี่ชายลุงกิตติพันธ์เริ่มตั้งร้านขายในสวนลุม ข้างสนามเด็กเล่นของยุวสมาคมที่ใช้ชื่อย่อว่า เจ.ซี. ใครๆ จึงเรียกชื่อนี้ห้อยท้ายกันจนติดปาก พอพี่ชายลุงจากไปก็ทิ้งสูตรเย็นตาโฟรสเด็ดเป็นมรดกไว้ให้ แกมาปรับเพิ่มรสเปรี้ยวเข้าไปอีกหน่อยตามความชอบส่วนตัว ขายต่ออีกพักใหญ่ก็จำต้องย้ายออกจากสวนลุมมาลงหลักที่ซอยคอนแวนต์นี้ นับรวมทั้งหมดเปิดบริการมากว่าสามสิบห้าปี พี่หน่อยลูกชายที่ช่วยทำมาตั้งแต่ยังวัยรุ่นบอกว่า “ช่วงปีที่แล้วพ่อสุขภาพไม่ดีนัก เลยอยู่บ้านพักผ่อนเป็นส่วนใหญ่” ลูกชายคนนี้จึงเป็นหัวเรือใหญ่ของร้านแทน และตั้งใจปรุงตรงตามสูตรของพ่อไม่มีเปลี่ยนแปร

เส้นใหญ่ที่นี่มีขนาดเพียงครึ่งของเส้นปกติ แต่ความนุ่มเนียนไม่ได้ลดหย่อนลงไปด้วย “พ่อไปเห็นเส้นขนาดเล็กแล้วชอบ ดูน่ากินดีเลยเอามาใช้” เจ้าของร้านรุ่นสามวัย 50 กล่าว “กระเทียมนี่ต้องเม็ดใหญ่ หอม กรอบ ไม่กรอบไม่ได้เด็ดขาด” โดยนำกระเทียมที่แกะเป็นกลีบๆ ไปผึ่งแดดให้แห้งกว่าเดิมสักหน่อย แล้วนำไปเจียวในน้ำมันหมูซึ่งกรอบกว่าใช้น้ำมันพืช ทางร้านใช้ผักบุ้งไทยปล้องใหญ่ลวกในน้ำต้มต่างหากก่อนแล้วค่อยหั่นเตรียมไว้ เนื่องจากไม่อยากลวกในน้ำซุป “เดี๋ยวน้ำจะเขียวไม่น่ากินนัก” พริกขี้หนูใช้พริกยอดสนแห้งผึ่งแดดเพิ่มอีกยกก่อนคั่ว “ไม่อยากคั่วพริกเยอะ คั่วทีไรจามกันหมด” พี่หน่อยรู้สึกเกรงใจคนข้างบ้านอยู่เหมือนกัน ส่วนพริกน้ำส้มเป็นพริกแดงสดปั่น 10 ส่วน กระเทียมบด 1 ส่วน คลุกกันแล้วเติมน้ำส้มสายชูกลั่น ไม่ซับซ้อนใดๆ



“ช่วงนั้นไข้หวัดนกระบาดเลยเลิกใส่เลือด เพราะของเราเป็นเลือดเป็ด ก่อนหน้านั้นก็เลิกใส่แมงกะพรุนไปแล้ว เพราะมีช่วงเจอของไม่ดี มีทราย มีกลิ่นอยู่บ่อยๆ คนไม่นิยมก็เลยหยุดไป” ถึงเครื่องจะพร่องไปบ้างแต่รสเปรี้ยวหวานนำเผ็ดเค็มเรียงมาตามลำดับ รสชาติจัดจ้านเฉพาะตัวนั้นไม่ได้ตัดทอนไปสักนิดเลย ชิมกันดูแล้วจะรู้ซึ้งว่าถึงใจ

**เย็นตาโฟ (เจซี) เจ้าเก่า**

- เวลา: 06.30-09.20 น. และ 10.00-13.30 น. (หยุดวันอาทิตย์ และวันจันทร์เว้นจันทร์)
- โทร: 081 814 9547
- เย็นตาโฟ 40-50 บาท
- ที่ตั้ง: ซ.ศาลาแดง 2 ถ.คอนแวนต์



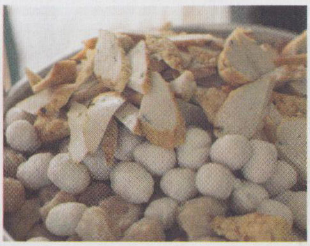


สายใจ และ พรชัย ตระกูลกิจเจริญ

# นายอ้วน เย็นตาโฟเสาชิงช้า

นายอ้วนเป็นนักชิมตัวยง ร่อนไปชิมมาแล้วทั่วกรุงจนเหมือนขับสามล้อรับจ้างเป็นอาชีพรอง ได้โอกาสลองทำลองปรุงเองดูบ้าง และมาถูกอกถูกใจเย็นตาโฟรสชาติดุดัน เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม เรียงตามลำดับ ถึงกับเปลี่ยนอาชีพมาเป็นพ่อครัว ปักธงเปิดร้านแถบนี้เมื่อห้าสิบปีก่อน ส่งต่อมาถึงมือพี่ลกที่โตมาพร้อมกับร้านตั้งแต่ต้น...ประมาณสามสิบปีที่แล้ว

พ่อให้ลูกทุกคนช่วยในร้าน พี่ลกเคยทำหน้าที่มาแล้วทุกตำแหน่งจึงเข้าใจทุกขั้นตอน "ผมไต่อันดับมาเรื่อยๆ" แกบอกแล้วหัวเราะคิกคัก "เดี๋ยวนี้ต้องเป็นคนจ่ายตลาดเองตลอด" ลูกชายนายอ้วนผู้สืบทอดกิจการรุ่นที่สองก็ถือสูตรของพ่อไว้อย่างมั่นคงและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ร้านนี้ใช้ผักบุ้งไทยแข็งกรอบ เพราะลวกนานก็ไม่เละ ขณะที่ผักบุ้งจีนจะเป็นลำเล็กสุกง่ายกว่านักแต่ลวกนานไม่ได้ ลูกชิ้นปลาใช้เนื้อปลาหางเหลือง ปลาดาบ และปลาอินทรี เคล้ากับปรุงเครื่องแล้วนวด ครบเวลาก็บีบเป็นลูกต้มจนสุก ส่วนลูกชิ้นหมูเหมือนลูกชิ้นแคะ เป็นหมูสับนวดกับแป้งแล้วนึ่ง ใช้กุ้งไซส์ใหญ่ผสมกับมันหมูและแป้ง คลุกเคล้าจนทั่วแล้วทอดเลย จึงเห็นเป็นลูกชิ้นกุ้งกลมใหญ่ไม่บู้บี้เหมือนร้านอื่นๆ สำหรับซอสแดงเป็นซอสมะเขือเทศนำมาต้มเคี่ยวกับแป้ง ปรุงตามส่วนที่กำหนด แป้งเกี๊ยวของที่นี่เป็นสเปกหนาพิเศษจากโรงงาน ห่อไส้แล้วทอดกรอบขบปุ๊บเสียงดังปั๊บ ยิ่งเคี้ยวยิ่งสนุกแถมอร่อยล้ำ พริกขี้หนูจะเผ็ดมากเผ็ดน้อยแล้วแต่ฤดู บางฤดูก็หายากด้วย "ราคาไม่เกี่ยง คุณภาพต้องถึง" เจ้าของวัยใกล้เคียงกับร้านเน้นนักเน้นหนาเรื่องนี้



ที่ห้ามพลาดเด็ดขาดคือ บะเต็ง เป็นหมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็กๆ ผัดกับซีอิ๊วดำและน้ำตาล กลิ่นหอมรสหวานนำ คนจีนมักทำไว้กินกับข้าวต้ม แต่นายอ้วนดัดแปลงมาใส่เย็นตาโฟของตัวเองจนเรียกเป็นซิกเนเจอร์ของร้านก็ว่าได้ "ถ้าสั่งน้ำจะใส่แต่บะเต็ง ถ้าสั่งแห้งจะราดน้ำซอสมาให้ด้วย" เพียงได้ยินพี่ลกบอก พวกเราถึงกับน้ำลายสอขึ้นมาทันใด

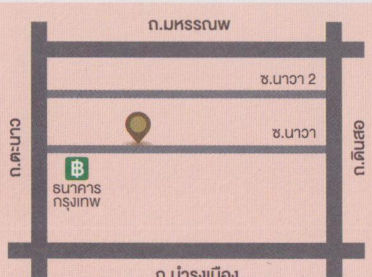
**นายอ้วน เย็นตาโฟเสาชิงช้า**

: 09.00-21.00 น. (จ.-ศ.) 09.00-16.00 น. (ส.-อา.)

: 02 222 9701

: เย็นตาโฟ 45-55 บาท

: 41 ตรอกนาวา ถ.ตะนาว





นัจรีย์ สถิตวัตร และ สุดารัตน์ แซ่โค้ว

# จิระเย็นตาโฟ

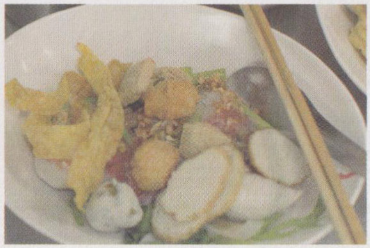
จากร้านรองเท้าที่ซบเซาปรับเปลี่ยนมาเป็นร้านก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ "ชื่อจิระนี้หลวงปู่โต๊ะ วัดประดู่ฉิมพลี ท่านตั้งให้ ซึ่งใช้มาตั้งแต่ยังเป็นร้านรองเท้าแล้ว" เมื่อเปิดร้านใหม่ก็ใช้ชื่อว่าจิระเย็นตาโฟตั้งแต่นั้นมา สมัยแรกเปิดใหม่ๆ ยังไม่มีใครรู้จัก อาศัยว่าชอบไปชิมของเจ้าอื่นหลากหลาย ทั้งได้ลูกค้าคอยแนะนำ และขยันลองผิดลองถูก ปรับปรุงมาเรื่อยๆ ใช้เวลากว่าห้าปีถึงจะลงตัวค่อยเริ่มสร้างชื่อเสียง จนถึงวันนี้ก็เกินสามสิบปีได้แล้ว

นัจ ลูกสาวคนสวยของร้านเริ่มเล่า "ช่วงแรกแม่ทำเองหมด เป็นคนกำหนดรสชาติ" จากนั้นจึงค่อยๆ โอนถ่ายมาให้ลูกหลานที่เรียนจบเข้ามาช่วยงานที่หน้าร้าน "พี่ตี๋ที่ลวกเส้นอยู่ก็มาช่วยตั้งแต่ต้น พี่วัติก็มาช่วยต่อ พี่สะใภ้ก็มา" เธอผายมือไปทางแท่นหน้าร้านที่สามคนยืนคุยกันระหว่างรอลูกค้า "รวมถึงนัจก็มาช่วยได้ห้าปีแล้วค่ะ"









เครื่องเคราต่างๆ ในร้านก็ทำกันเองแทบทั้งหมด ลูกชิ้นทำจากเนื้อปลาดาบลาว ปลาอินทรี และปลาหางเหลืองผสมกัน ลูกชิ้นกุ้งทำจากกุ้งขนาดเล็กเนื้อหวานกรอบผสมเนื้อปลาเล็กน้อยและแป้งอีกนิดหน่อย น้ำซุปเป็นน้ำต้มเอียเล้งที่เคี่ยวตั้งแต่เช้าตรู่ และเพิ่มความหวานอีกหน่อยโดยผสมน้ำต้มลูกชิ้นเข้าไปด้วย กระเทียมไทยเจียวสีทองก็เจียวใหม่กันทุกเช้า พริกป่นเป็นพริกจินดาคั่วและบดเอง ส่วนพริกตำเป็นพริกจินดาผสมกับกระเทียมไทยบดละเอียดดองกับ น้ำส้มสายชูกลั่นสำหรับเย็นตาโฟ อีกขวดเป็นพริกขี้หนูซอยแว่นดอง น้ำส้มสำหรับก๋วยเตี๋ยวต้มยำ เส้นใหญ่สดนุ่มเหนียวเคี้ยวสนุกหั่นขนาดเล็กแบบโบราณจากเยาวราช "แม่ไปเลือกมา เลือกมาลองอยู่หลายร้านมากกว่าจะได้เจ้านี้มา" นัจยังบรรยายตำรับให้อีกเป็นพัลวัน แต่คงไม่เท่าได้มาลิ้มชิมรสชาติเด็ดขาดด้วยตัวเองเป็นแน่แท้

**จิระเย็นตาโฟ**

- : 08.00-15.00 น. (หยุดวันพุธ)
- : 02 282 2496
- : เย็นตาโฟ 40-65 บาท
- : 121 ถ.จักรพงษ์



# บะหมี่หมูแดง

บะหมี่ไข่ ใครเห็นเป็น น้ำลายสอ
สั่งแล้วรอ ลวกเส้น เน้นนุ่มเหนียว
ลวกน้ำร้อน ล้างน้ำเย็น เป็นสูตรเดียว
เพิ่มใส่เกี๊ยว เข้ากัน ปั้นน่ากิน

ลวกเส้นแล้ว ไม่แคล้ว กากหมูโรย
หอมกลิ่นโชย โปรยตังฉ่าย ให้ถวิล
ผักกวางตุ้ง ดุ้งน้ำร้อน ดูน่ากิน
ยามเมื่อลิ้น สัมผัส รสชาติดี

หมูแดงหมัก พักไว้ พริกไทยเกลือ
ให้เข้าเนื้อ ย่างไฟ ไม่ใส่สี
ส่วนน้ำซุป ทุบกระเทียม รากผักชี
ต้มกระดูก เคี่ยวพอดี มีหวานนำ

บางร้านคั่ว ถั่วป่น ปนมาใส่
อีกทั้งได้ พริกสวน ชวนรสล้ำ
ปรุงให้เด็ด เผ็ดเผ็ด เป็นต้มยำ
ต้องสั่งซ้ำ น้ำแห้ง ไม่แบ่งใคร

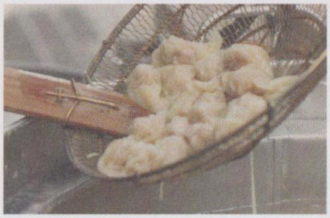
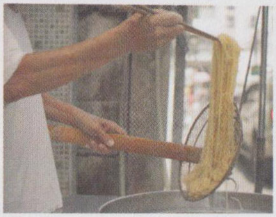
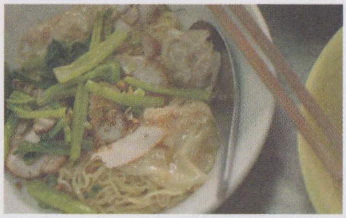




วีระพงษ์ วงศ์หิรามัย

# บะหมี่เกี๊ยวกุ้งเฮียชัย

เฮียชัยทำธุรกิจมาสารพัด ล้มลุกจนเหนื่อย ในที่สุดมาลงเอยกับสิ่งที่ตัวเองถนัดที่สุด นั่นคือการทำอาหาร “ทำมาตั้งแต่บรรพบุรุษที่เมืองจีนแล้ว เดี๋ยวนี้ญาติๆ กลายเป็นพ่อครัวใหญ่โตที่กว่างโจวกันหมด” แกเริ่มร้านแรกใกล้ห้างเมโทร ย่านประตูน้ำ แล้วขยับมาขายที่เรือนไม้ข้างริเวอร์ซิตี้ประมาณยี่สิบสองปี ชื่อเสียงขจรขจายทั่ว กระทั่งย้ายมาที่นี่อีกแปดปี บะหมี่ที่นี่ส่งมาจากโรงงานบะหมี่เล็กๆ ของเฮียเอง “มีทำส่งให้ที่อื่นอีกเจ้าหนึ่ง กับส่งออกไปแคนาดาด้วย” เฮียชัยเล่า

เส้นบะหมี่สีเหลืองนวลเส้นยาวไม่ขาดจากกันง่ายๆ เทคนิคการลวกเหนือชั้นทำให้เหนียวนุ่มทว่าแฝงกรอบไว้ภายใน ทั้งยังหอมกลิ่นซอสปรุงและได้กลิ่นน้ำซุปจางๆ อีกด้วย “ผมทำอาหารอาศัยความไว ความชำนาญ ใช้ความสด ของไม่สดนี่ทิ้งเลย” เครื่องเคราทั้งหลายเป็นของดีแต่ก็หาได้ไม่ยาก ที่อร่อยขนาดนี้เรียกได้ว่าเป็นรสมือปรุงล้วนๆ เฮียชัยยังเชื้อเชิญพวกเรามาชิมโจ๊กปลาฝีมือแกดูสักครั้ง รับรองจะติดใจ “ผมทำอร่อยทุกอย่าง มากินได้ ไม่หวงด้วย” เฮียส่งแววตาจริงใจ ...หมูแดงนุ่มๆ รสชาติเบาๆ แต่กลิ่นหอมนัก เกี๊ยวกุ้งรูปทรงสามเหลี่ยมแบนๆ ขณะที่เกี๊ยวหมูออกทรงกลม หอมอร่อย รสชาติคุ้นเหมือนกับที่เคยกินในวัยเยาว์ สั่งบะหมี่แห้งชาม เกี๊ยวน้ำชาม กินคู่กันอร่อยเหลือเกิน ก่อนจากเราถามแกถึงบะหมี่ร้านอร่อยอื่นๆ “ผมไม่กล้าไปกินบะหมี่ร้านอื่นหรอก เดี๋ยวเขาหาว่าไปขโมยสูตรเขา” แกหัวเราะฮ่าๆ เสียงดัง

“ผมเป็นคนซื่อๆ ตรงๆ ขายของไม่ปากหวาน ขายคุณภาพ หลอกใครไม่เป็น” เฮียชัยพูดถึงตัวเอง แล้วแจงปรัชญาความอร่อย ส่วนตัว คือ 1. ของต้องดีพอ (วัตถุดิบสดสะอาดคุณภาพสูง) 2. ของต้องอร่อยพอ (เมื่อผสมกันแล้วอร่อย) 3. วิธีทำต้องดีพอ (การปรุงต้องพิถีพิถันและถูกขั้นตอน) สามข้อพื้นฐาน จากนั้นเป็นข้อที่มาจากประสบการณ์ตรง “เราพร้อม บริวารต้องพร้อมด้วย” เฮียชัยจำต้องหยุดร้านต่อเนื่องหลายวันหลายครั้งสาเหตุจากไม่มีคนช่วยนี่แล

**บะหมี่เกี๊ยวกุ้งเฮียชัย**

- : 10.30-16.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 234 5803
- : บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง 40-70 บาท
- : 8/1 นราธิวาสราชนครินทร์ ซ.1 ถ.นราธิวาสราชนครินทร์



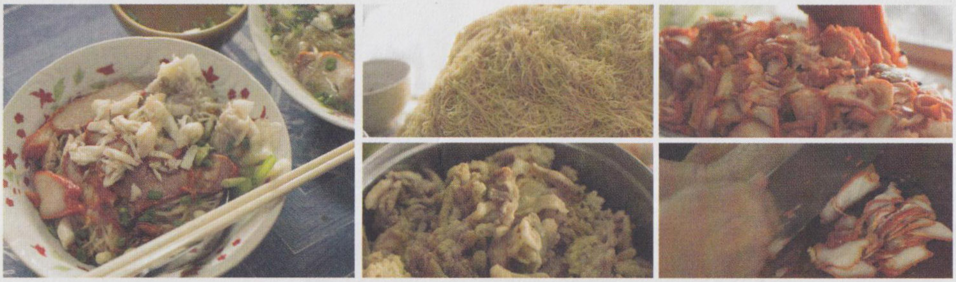



วันเพ็ญ รัตน์วงศ์วิรุฬ

# สาทร 11 แยก 11

บะหมี่ไข่เส้นนุ่มเนียน กรุ่นกลิ่นหอม และรสชาติตรงกับเมื่อหกสิบกว่าปีก่อนไม่มีเพี้ยน ป้าไน้เจ้าของร้านบอกว่าเส้นและแผ่นเกี๊ยวรับมาจากโรงงานเดิม จนทุกวันนี้สนิทกับเจ้าของโรงงานเหมือนเป็นญาติกันแล้ว

การลวกเส้นให้อร่อยของแต่ละร้านคงลวกด้วยวิธีต่างๆ กันไป แต่เคล็ดไม่ลับของเจ้านี้คือ "ต้องลวกในน้ำเดือดจัดๆ และไม่ต้องล้างน้ำเย็นเลย" ป้าไน้แนะ น้ำที่ใช้ลวกจะข้นแป้งเร็วกว่าปกติ ทางร้านจึงต้องต้มน้ำร้อนเตรียมไว้เปลี่ยนน้ำลวกให้บ่อยขึ้น ลุงประสงค์สามีป้าไน้ที่หั่นหมูแดงอยู่ขอเล่าบ้าง "หมูแดงก็หมักง่ายๆ มีแค่เกลือ น้ำตาลทราย กระเทียม เหยาะสีผสมอาหารนิดหน่อยให้มันดูน่ากินขึ้น" แกหั่นไปคุยไป ส่วนเนื้อปูแกะเรียบร้อยส่งตรงจากสุราษฎร์ธานีทุกเช้า "ปูสุราษฎร์ฯ นี่เนื้อหวานกว่าที่อื่น" ป้าไน้เสริมต่อ "เมื่อก่อนฉันเจียวมันหมูเอาน้ำมันอย่างเดียว ได้กากหมูมาก็ทิ้งหมด เมื่อ 5-6 ปีก่อนลองเอามาใส่ถ้วยให้ลูกค้ากินเล่นดู เขาก็ชอบกัน เลยเอามาแจกฟรีดีกว่า" เจ้าของร้านส่งยิ้มหวานต่อท้าย



สองสามปีมานี่ป้าไน้สุขภาพไม่ดีนักจึงเพลางานลงไป คงช่วยดูแลเพียงเล็กน้อยเท่านั้น แต่ก็วางใจได้เพราะลูกสาวคนรองที่ฝึกปรือฝีมือมาเนิ่นนานเข้ารับช่วงต่ออย่างเต็มตัว "เขาช่วยมาตั้งแต่ใส่คอซองแล้ว เรียนรามฯ จบก็ไม่ได้ไปทำที่ไหน มาช่วยที่ร้านเลย เขาชอบน่ะ"

ป้าไน้เล่าว่าก่อนหน้านี้แกขายอยู่แถวตรอกโรงน้ำแข็งย่านสะพานใหม่อยู่พักใหญ่ จนปี พ.ศ. 2523 จึงตัดสินใจย้ายมาย่านนี้ "แถบโน้นเขาชอบกินข้าวมากกว่า มาแถบนี้ดีกว่าคนจีนเยอะชอบกินบะหมี่" ป้าไน้มาเซ้งร้านนี้ต่อซึ่งเป็นร้านบะหมี่เหมือนกัน "ไม่ได้ใช้สูตรเขานะ ทำตามสูตรของเราเองส่งต่อกันมาจากรุ่นยายรุ่นแม่แล้ว" เรียกว่าใกล้เคียง 70 ปีอยู่รอมร่อ แถมยังคงรสชาติดั้งเดิมไว้ได้อย่างมั่นคง

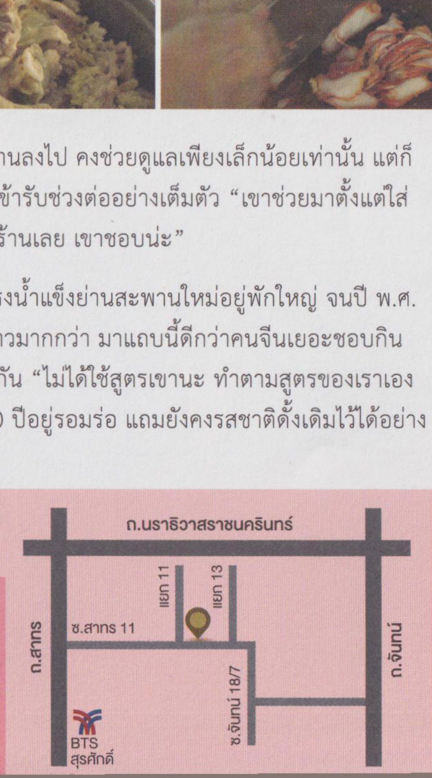
**สาทร 11 แยก 11**

: 06.30-14.00 น. (หยุดวันจันทร์)

: 02 676 0238

: บะหมี่เกี๊ยวปูหมูแดง 40-65 บาท

: 181 ซ.สาทร11 ถ.สาทรใต้



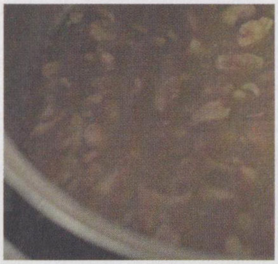
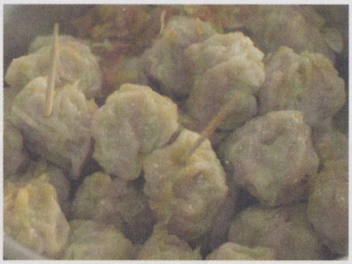


กิตติธัช ตันตระกูล

# บะหมี่ราชวิถี (ยุ้ยกี่)

อากงฝ่ายแม่ที่มาจากเมืองจีนหาบขายข้าวหน้าเป็ด น้ำใบบัวบกแถวราชประสงค์อยู่ช่วงใหญ่ มาหัดทำบะหมี่อยู่กับเพื่อนรักจนคล่องแคล่วแล้วขอมาตั้งตัวเปิดร้านห้องแถวเล็กๆ ห้องหนึ่ง ทำบะหมี่แป้งเกี๊ยวและหมูแดงขายเองเมื่อปี พ.ศ. 2498 ตั้งชื่อร้านไว้ว่าหยวยกี่ แต่ช่างทำป้ายฟังเพี้ยนไปกลายเป็นยุ้ยกี่  อากงเห็นทำมาแล้วจึงปล่อยเลยตามเลย และใช้ชื่อนี้มาตั้งแต่วันนั้น

เมื่อส่งมาสู่รุ่นที่สอง “น้าเปี๊ยก” เป็นน้องชายของแม่ที่ยอมออกจากราชการมาช่วยงานและดูแลกิจการต่อ  “พีท” ว่าที่รุ่นที่สามเล่าว่าน้าทำทุกอย่างอย่างพิถีพิถันตามสูตรเดิมโดยตลอด ทั้งหมูแดงใช้เนื้อส่วนสะโพก หมักซอสข้ามคืนจนเข้าเนื้อแล้วค่อยบรรจงย่างในเตาไฟแรงได้ที่ ถึงจังหวะก็กลับบนลงล่างให้สุกทั่วกัน ไม่เกินสองชั่วโมงก็เรียบร้อย เครื่องปรุงรสต่างๆ จะสร้างสีแดงเข้มเกือบน้ำตาลขึ้นมาเองตามธรรมชาติ ดูน่ากินไม่หยอก  น้ำซุปซี่โครงหมูใส่ฟักส่งกลิ่นหอมฉุย ได้ซดสักสองอึกแล้วกินอย่างอื่นต่อคล่องคอขึ้น  ขนมจีบลูกเล็กๆ เป็นเนื้อหมูผสมปลากราย รสชาติกลมกล่อม ยิ่งกินกับซอสซีอิ๊วดำหวานผสมกับน้ำส้มสายชูสัดส่วนพอเหมาะ อร่อยรสเดียวกับสูตรโบราณไม่มีเพี้ยน ชวนนึกย้อนถึงวันวานขึ้นมาทันใด


บะหมี่เป็นเส้นเรียวเล็กกว่าทั่วไป กลิ่นหอมไข่ปราศจากกลิ่นแอมโมเนีย เพิ่งจะส่งสูตรไปให้โรงงานช่วยผลิตไม่นานนี้ ซึ่งยังคงเนื้อสัมผัสเดิมไว้ได้ “ทำเองไม่ทันแล้ว คนไม่พอครับ” พีทวัย 22 ตัดพ้อ “เพิ่งจะเริ่มขายใส่ห่ออย่างเดียวเมื่อปี 55 นี่เอง ก็เพราะคนไม่พอนี่แหละ” แม้พนักงานหน้าร้านจะเข้าออกอยู่บ่อยๆ แต่ทีมนักปรุง 17 คนยังอยู่คู่ครัวนี้มากว่ายี่สิบปีแล้ว  ...อีกไม่นานเมื่อพีทเรียนจบก็จะมารับช่วงต่ออย่างเต็มตัว และสัญญาว่าจะฟื้นให้กลับมานั่งกินที่ร้านได้อีกครั้ง

**บะหมี่ราชวิถี (ยุ้ยกี่)**

- : 07.00-14.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 243 1375
- : บะหมี่เกี๊ยวปูหมูแดง 30-45 บาท
- : 635/637 ถ.สามเสน





พี่ดาว

# โอเดียน

หลังจากวางมือโอนถ่ายงานบริษัทรับเหมาก่อสร้างไปให้ลูกชายบริหารอย่างเต็มตัว พี่ดาวกับสามีก็เปลี่ยนวิถีมาเป็นเจ้าของร้านอาหารเล็กๆ อย่างจริงจัง “อยากขายบะหมี่ปู เพราะชอบกินปูอยู่แล้ว” แกบอกแล้วยิ้มเห็นฟันขาว

“ได้สูตรมาจากเชฟฮ่องกง ญาติของสามีค่ะ” เส้นบะหมี่ไข่ของที่นี่มีเส้นเรียวเล็กกว่าที่อื่น เหนียวนุ่มทว่าแฝงกรอบไว้นิดๆ ไร้กลิ่นแอมโมเนีย “ต้องใช้แป้งหลายตัวคลุกกัน เดี๋ยวนี้ให้โรงงานญาติกันผลิตตาม สูตรเฉพาะ มาส่งใหม่ทุกวัน...ได้เส้นกับแป้งเกี๊ยวมา ส่วนไส้ทำเองห่อเอง” พี่ดาวบอกยิ้มๆ สำหรับน้ำซุปเป็นลูกผสมไทย-ฮ่องกง ไม่ใช่แค่ต้มใส่กระดูกหมูอย่างเดียว แต่ยังใส่ทั้งปลาแห้ง กุ้ง หัวไชเท้า รากผักชี และผักอื่นๆ ผสมกันตามสัดส่วนจนให้กลิ่นหอมประหลาด ชนิดที่เริ่มซดแล้วหยุดยาก





พี่ดาวเล่าว่าปูทะเลตัวเขื่องที่เห็นส่งตรงจากสุราษฎร์ฯ นำมานึ่งตามเวลาพอเหมาะ “ตัวเล็กกว่าก็เร็วหน่อย ตัวใหญ่กว่าก็ช้าหน่อย” พอสุกแล้วเอาขึ้นมารอจนคลายร้อนค่อยแกะเนื้อแต่ละส่วน แยกก้าม แยกขา แยกกรรเชียง แยกเนื้อเอาไว้ “ปูสุราษฎร์ฯ เนื้อหวานกว่าที่อื่นนะ” แกพูดเสียงหนักแน่นก่อนเล่าต่อว่า หมูแดงใช้เนื้อส่วนสะโพก อบและรมควันชานอ้อยจนหอมติดปลายจมูก และหวานน้อยๆ ติดปลายลิ้น อร่อยจริงๆ กว่าจะทำให้รสชาติคงที่แบบนี้ไม่ใช่ของง่าย รสชาติแกว่งไปแกว่งมาลวกแข็งลวกเละอยู่แรมปีกว่าจะเข้าล็อกเช่นนี้ พออยู่ตัวแล้วยังต้องพยายามฝึกให้ฝีมือมั่นคงต่อไป “ปูต้องสดเสมอ วันนี้ขายไม่หมด ฉันก็กินเองจนหมด ชอบกินปูน่ะ” พี่ดาวไขข้อสงสัยสุดท้ายแล้วหัวเราะสนุกไปกับเรา

**โอเดียน**

: 08.30-20.30 น.
(หยุดอังคารที่ 2 และสุดท้ายของเดือน)

: 086 888 2341

: บะหมี่เกี๊ยวกุ้งเนื้อปู 35-50 บาท ก้ามปู 150-600 บาท

: 724-726 ถ.เจริญกรุง



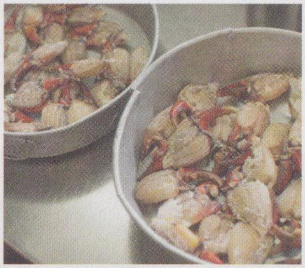


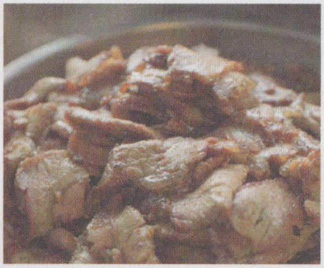

ติ๊ก เขียม ฟ้า ทิพย์ เพชร

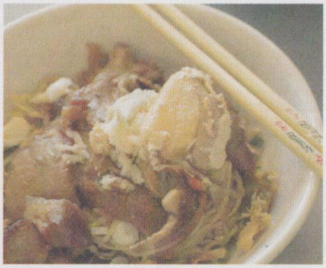
# สว่าง

สมัยที่ยังมีรถรางวิ่งอยู่ใน กทม. นายเหง่า แซ่ฉั่น ขี่จักรยานขายบะหมี่ซามละหกสลึงอยู่แถบนี้ และเก็บหอมรอมริบจนมาเริ่มร้านในตึกแถวเมื่อห้าสิบปีก่อน มีไฟนีออนสีเขียวเด่นอยู่หน้าร้าน สะดุดตาผู้คนที่ผ่านไปมา เมื่อมีอันต้องย้ายร้านจึงกระเถิบมาอีกสองสามห้อง และขยับอีกครั้งหนึ่งมาที่สองห้องปัจจุบัน ทำมาหากินอยู่เยื้องสถานีหัวลำโพงมาตลอด เขาหัดให้ลูกสาวห้าใบเถาช่วยกันทำงานในร้านมาตั้งแต่ยังเด็ก ทุกคนเวียนกันทำทุกอย่างสลับหน้าที่กันไปทุกวันถึงได้รู้ว่าแต่ละคนถนัดอะไร วันนี้ห้าสาวสวย ติ๊ก-เกี่ยม-ทิพย์-ฟ้า-เพชร ดูแลร้านแทนแล้ว จึงแบ่งกันงานทำตามเฉพาะที่ตนถนัด และภูมิใจนักหนาที่ได้รับช่วงต่อกิจการของพ่อที่เดินลงบันไดมาชื่นชมเป็นระยะๆ

"ก่อนนี้แม่ลงมือนวดเส้นเองทุกวัน" พี่ฟ้าลูกสาวคนที่ 4 กล่าว เดี๋ยวนี้ลูกๆ ผสมแป้งตามสัดส่วนปราศจากสารกันบูด จากนั้นจึงให้คนงานลงแรงนวด โดยเธอยังคอยคุมคุณภาพอย่างใกล้ชิด จนได้บะหมี่หอมไข่ นำมาลวกแล้วปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว แถมยังมีจิ๊กโฉ่ยี่ห้อตามสเปกของพ่อวางไว้ทุกโต๊ะให้ปรุงเพิ่มตามชอบ ซุปของที่นี่เป็นน้ำต้มเอียเล้งกับคาตั้ง เน้นรสพริกไทยเผ็ดร้อนนัก เคี่ยวตั้งแต่เช้าและหมั่นเติมถ่านเรื่อยๆ หากหมดวันซุปยังเหลือก็เททิ้ง วันพรุ่งตั้งต้นต้มกันใหม่







มาว่าเรื่องหมูแดงกันบ้าง พี่ฟ้าแอบเผยเคล็ดว่า "ใช้สันคอหมูหมักเครื่องเก้าโมงถึงบ่ายสอง" เมื่อครบเวลาแล้วนำมากึ่งอบกึ่งย่างในเตาสแตนเลสที่ใช้ถ่านไม้เป็นเชื้อเพลิง คอยกลับไปมาให้สุกทั่ว จากนั้นก็หั่นแล้วนำมาเคล้าน้ำเกรวี่อีกรอบ จึงหอมอร่อยไม่เจือจาง สำหรับชิ้นตรงขอบๆ ที่เกรียมไฟกว่าจะถูกแยกไว้ต่างหากเรียกชื่อเป็นหมูกรอบ เฉพาะคนชอบเนื้อติดมันนิดๆ กรอบกรุบหน่อยๆ ซึ่งมีให้ลิ้มรสได้แค่ปริมาณจำกัด และที่ร่ำลือมาแต่ไหนแต่ไรคือเนื้อปูกับก้ามปูนึ่ง 5 ขนาด ที่เจ้าของร้านต้มปูทะเลสดๆ เอง แกะเนื้อปูเอง โดยคัดขนาดเอาไว้ต่างๆ กัน ใครหมายตาไว้ที่ขนาดใดเลือกได้ตามอำเภอใจเลย

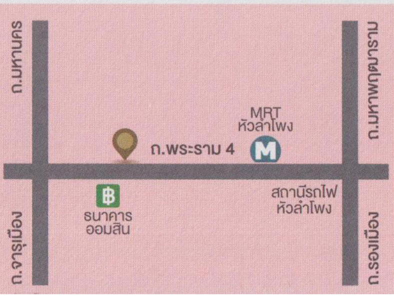
**สว่าง**

: 16.00-23.00 น. (หยุดวันจันทร์และวันพระ)

: 02 236 1772

: บะหมี่หมูแดงปู บะหมี่หมูกรอบ 50, 100 บาท
ก้ามปู 150-350 บาท

: 336/2 ถ.พระราม 4

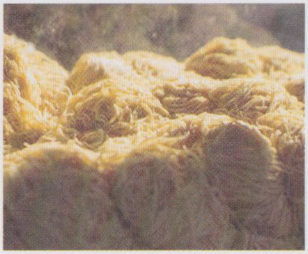
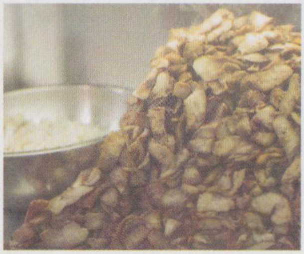
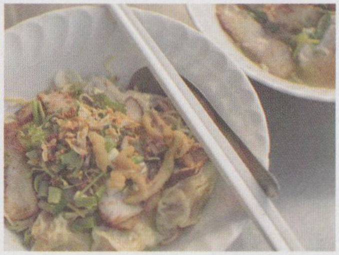




ครรชิต และ สิริรัตน์ โชติเกียรติ

# บุญเลิศ

ขณะที่พี่เปิ้ลคนพี่ชายขะมักเขม้นลวกบะหมี่อยู่ที่แท่น พี่ปุ้มเจ้าของร้านคนน้องสาวเริ่มเล่า "พ่อทำอะไรมาหลายอย่างก็ไม่รุ่งเสียที กระทั่งปี พ.ศ. 2518 มีหมอดูทักว่าให้ไปทำงานทางคุ้ยๆ เขี่ยๆ เพื่อนคนหนึ่งที่เป็นเจ้าของโรงงานบะหมี่เลยให้บะหมี่มาลองขาย โดยแถมเงินลงทุนมาให้ด้วย" เจ้าของร้านรุ่นที่หนึ่งจึงบุกเบิกด้วยการขี่จักรยานสามล้อจากบ้านย่านราชวัตร มาจอดขายที่หน้าร้านตัดเสื้อของน้องสาวแห่งนี้ (ที่ปัจจุบันผันเป็นร้านบะหมี่ไปเรียบร้อยแล้ว) "พ่อชื่อเลิศ พระท่านเลยตั้งชื่อให้ประกอบกันเป็นชื่อบุญเลิศ" เมื่อพ่อจากไปไปพี่ชายก็มาประจำแท่นแทน น้องสาวขึ้นมายืนตำแหน่งปรุงเครื่อง มีแม่ น้าสาว และหลานชายมาช่วยกันคนละไม้คนละมือ

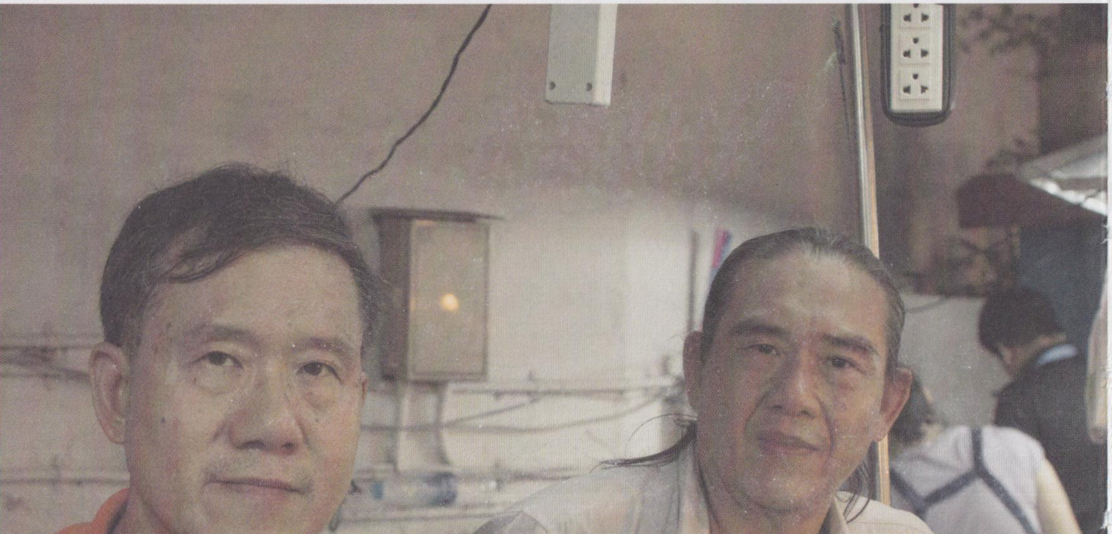




บะหมี่เจ้าประจำที่ค้าขายกันมาตั้งแต่รุ่นพ่อยังมีไม่คงที่บ้างเป็นธรรมดา พ่อครัวจึงต้องคอยปรับวิธีลวกตามไปในแต่ละวันด้วย ส่วนน้ำซุปของร้านเป็นน้ำต้มคาตั้ง "พ่อบอกเคี่ยวแล้วหวานกว่าต้มด้วยเอียเล้ง" เสริมกลิ่นด้วยรากผักชีกับพริกไทยเม็ด และแต่งรสด้วยน้ำตาลกรวดกับซีอิ๊วขาว พี่ปุ้มเผยอีกสูตรให้ว่า หมูย่างซีอิ๊วเป็นเนื้อส่วนสะโพกหมักกับน้ำตาล ซีอิ๊วขาว พริกไทย เกลือ สามสี่ชั่วโมงให้เข้าเนื้อแล้วจึงนำมาย่างด้วยไฟแรงๆ กลับไปมาถี่ๆ จนสุกจะได้กลิ่นหอมควันจากเตาถ่านอวลไปกับกลิ่นซีอิ๊วชั้นดี "สูตรนี้มีคนให้พ่อมา" เธอกล่าวอมยิ้ม นอกจากนี้เนื้อหมูชิ้นที่ตัดเพื่อตกแต่งออกจากชิ้นสะโพกก็ไปใช้ทำหมูบดต่อ และที่ลืมเสียไม่ได้คือน้ำมันหมูหอมกรุ่นซึ่งได้จากการเจียวมันหมูแข็ง ครบปริมาณแล้วค่อยแบ่งไปเจียวกระเทียมให้เป็นสีทองกรุบกรอบต่อ "น้ำมันพืชจะให้กลิ่นหอมสู้ไม่ได้ และห้ามทิ้งไว้ข้ามวันเพราะกลิ่นหอมจะจางไป จากหอมจะกลายเป็นหืนเลย" เธอหัวเราะร่วนตาม ฉะนั้นต้องกะของที่จะขายให้หมดพอดีไม่มีเหลือค้าง พร้อมกับปรุงสดใหม่ทุกๆ วัน

**บุญเลิศ**

- : 16.30-23.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 081 833 3163
- : บะหมี่หมูย่างซีอิ๊ว 35-45 บาท
- : 360 ปาก ซ.นครสวรรค์ 8 ถ.นครสวรรค์





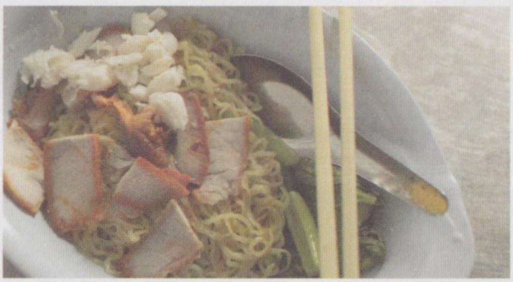
สุเทพ และ อภิรักษ์ จรัสวิทย์

# บะหมี่หมูแดงสองเฮีย

ปี พ.ศ. 2522 โรงงานบะหมี่เล็กๆ แห่งหนึ่งทำให้ชายหนุ่มสองพี่น้องผูกพันกับเส้นบะหมี่มาจนทุกวันนี้ เขาทั้งคู่เซ้งโรงงานต่อจากเพื่อน เริ่มต้นทำด้วยสองมือของตัวเองทุกขั้นตอน ทั้งยกของขึ้นลง ชั่งตวงวัด ผสมแป้งนวดแป้ง ม้วนเส้น คลุมผ้าเรียบร้อยเสร็จสรรพ พักสักนิดค่อยตระเตรียมของมาตั้งร้านลวกขายเองที่ปากซอยแห่งนี้ เฮียอภิรักษ์คนพี่ใส่แว่นชอบลวกเส้นก็รับหน้าที่ลวกไป ให้เฮียสุเทพผมยาวคอยเติมเครื่องปรุงให้ครบพร้อมเสิร์ฟ

“เมื่อก่อนเคยทำขายกันวันหนึ่งถึงยี่สิบโลก็มีนะ ขายดิบขายดี ขายถึงตี 5 พอเก็บของเสร็จกลับไปทำบะหมี่ต่อที่โรงงานได้ ไม่มีเหนื่อย” เฮียคนน้องเล่าอย่างภูมิใจ “เราก็ต้องทำเองทั้งนั้น คนงานหายากเหลือเกิน งานมันหนัก...หลายคนมาอยู่วันเดียวก็หนีแล้ว ...สิบปีหลังนี่ใช้เครื่องจักรช่วยได้ ทำให้สูตรแม่นยำขึ้น งานง่ายขึ้น คนงานก็อยู่ด้วยนานกว่าก่อน” ทั้งยังทำให้สองเฮียมีเวลาพักผ่อนมากขึ้นอีกนิดด้วย “ตอนนี้วัยเข้าเลขห้า ขายแค่สิบกิโลก็ยืนระยะไม่ไหวน่ะ” เฮียคนน้องพูดกลั้วหัวเราะ แต่เฮียคนพี่หันมามองหน้าเหมือนไม่ค่อยเห็นด้วยเท่าไร





เรื่องไส้เกี๊ยว หมูย่าง น้ำแกง เครื่องเคราต่างๆ นานา ทั้งสองช่วยกันกำหนดรสชาติทั้งสิ้น “เนื้อปูแกะต้องเกรดเอเท่านั้น น้ำมันกากหมูนี่ก็ต้องเจียวเอง” ต่อด้วย “ซีอิ๊วเข้ากับบะหมี่ไข่นะ น้ำปลานี่กลิ่นไม่เข้ากัน ไว้ไปใส่กับเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่นอร่อยกว่า” เฮียยืนยัน

หากใครไปนั่งรอกินบะหมี่แล้วเห็นสองเฮียเสียงดังใส่กันก็ไม่ต้องกังวลว่าจะทะเลาะกัน เพราะสองคนขายคู่กันมานาน ปีนี้ก็เข้าปีที่ 35 แล้ว

**บะหมี่หมูแดงสองเฮีย**

: 20.30-02.00 น. (เปิดทุกวัน)

: 089 679 9938

: บะหมี่เกี๊ยวหมูแดงปู 50-60 บาท

: ซ.สุขุมวิท 38 ถ.สุขุมวิท





ธวลี ศุรธณี

# มังกรขาว

ปีที่ฟองสบู่แตกทำให้มนุษย์เงินเดือนคนหนึ่งที่ไม่มีพื้นฐานการปรุงอาหารเลย หันมาตั้งตาศึกษาหาข้อมูลจากตำราต่างๆ ถามกูรูจากทุกสารทิศ และลองปั้นสูตรขึ้นเองอย่างจริงจัง ล้มและลุกซ้ำแล้วซ้ำเล่า ตลอดจนฝึกฝีมืออย่างสม่ำเสมอ กับเวลาร่วม 3 ปีถึงออกมาเป็นตำรับบะหมี่หมูแดง ที่ใครได้ชิมแล้วต้องนึกย้อนไปถึงรสชาติเคยลิ้มในวัยเยาว์



“เราพิถีพิถันกับทุกๆ เรื่องค่ะ” พี่ลิงเจ้าของร้านรุ่นแรกบอกเราตั้งแต่ต้น สังเกตจากวิธีลวกเส้นว่าต่างกัน ถ้าสั่งแห้งจะลวกแบบเหนียวนุ่ม ถ้าสั่งน้ำจะได้เส้นกรอบขึ้นอีกหน่อย ซดน้ำแกงตามแล้วได้เนื้อสัมผัสของเส้นสุดล้ำ เสน่ห์เย้ายวนของกลิ่นบะหมี่เจ้านี้ต่างจากเจ้าอื่นคือ น้ำมันเจียวกากหมูที่เจียวจาก “มันหมูแข็ง” สดใหม่วันต่อวัน ไม่เก็บค้างคืนเด็ดขาด พร้อมกรุ่นกลิ่นน้ำมันงาจางๆ สำหรับหมูแดงก็ใช้เนื้อสันคอที่มีปริมาณไขมันกำลังดี เนื้อนุ่มเนียนที่สุด หมักเครื่องข้ามคืนจนเข้าเนื้อ แล้วนำไปย่างไฟจากไม้ฟืนกึ่งๆ รมควันด้วยก็ว่าได้ ชนิดที่กัดเคี้ยวแล้วหอมอวลอยู่ในปาก “ใช้เตาแก๊ส 45 นาทีก็สุกแล้ว แต่ใช้ฟืนต้อง 3 ชั่วโมงกว่านะ มันใช้เวลาเยอะ เดี๋ยวนี้ไม่มีใครทำแบบนี้แล้ว...แต่เราทำ” เจ้าของร้านวัย 47 อธิบาย น้ำแกงต้มด้วยกระดูกสันหลังหมูที่ไม่เลาะเศษเนื้อออก ร่วมกับห่อผ้าที่บรรจุเครื่องเทศแห่งความลับอีกสี่ห้าชนิด พริกดองน้ำส้มใช้แต่พริกเหลืองเท่านั้น เพราะนอกจากหอมแล้วยังมันกว่าพริกสีอื่นอีกด้วย พริกป่นปั่นจนละเอียดไร้สิ่งเจือปน สีแดงจัดจ้าน รสเผ็ดร้อนและมีกลิ่นหอม “ส่วนเกี๊ยวกุ้งใช้กุ้งแชบ๊วยทั้งตัว ผสมกับหมูอีกหน่อย ไว้แค่ให้ห่อง่าย” ใครมาเยือนแล้วต้องลองแห้งชามน้ำชามจะได้ครบถ้วน เธอแนะนำ

“ตอนแรกขายก๋วยเตี๋ยวหลอดก่อน พอมาเปลี่ยนเป็นบะหมี่ ผู้ใหญ่ที่เคารพท่านตั้งชื่อร้านให้ว่ามังกรขาว ล้อกับสีขาวของเส้นก๋วยเตี๋ยวหลอด” พี่ลิงแจงให้ฟังตอนท้ายสุด

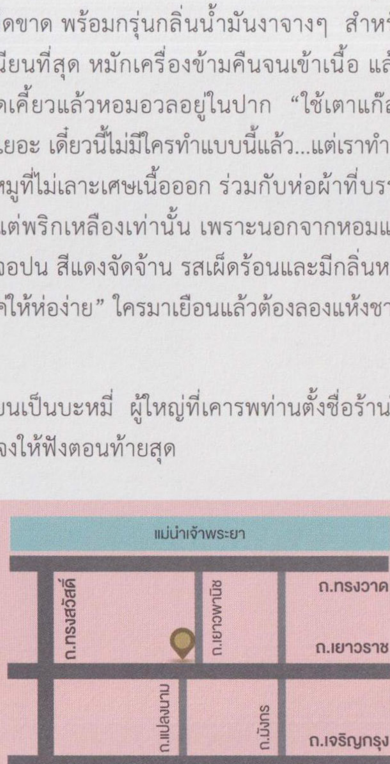
**มังกรขาว**

: 18.00-24.00 น. (หยุดวันจันทร์)

: 084 461 6466

: บะหมี่เกี๊ยวกุ้งปูหมูแดง 40-80 บาท

: หน้าร้านทองฮั่วเซ่งเฮง ปาก ซ.เยาวพานิช ถ.เยาวราช





# ข้าวหน้า

ข้าวหอมไทย ไม่พลาด ขาดไม่ได้
กับอะไร ก็ทานง่าย ไม่ต้องฝืน
หรืออาหาร จานเดียว มิกล้ำกลืน
ยิ้มระรื่น ชื่นบาน เมื่อได้ชิม

ดั่งเช่นข้าว ขาหมู มีอยู่เกลื่อน
ไปเยี่ยมเยือน ร้านอร่อย ค่อยค่อยลิ้ม
สั่งคากิ ใส่ผักดอง ลองได้ชิม
ไข่ต้มนิ่ม อิ่มหนำ สุขสำราญ

ข้าวหมูแดง หมูกรอบ ชอบจริงจริง
อร่อยยิ่ง พร้อมเพรียง กุนเชียงฝาน
ใส่ไข่ต้ม ยางมะตูม คู่เคียงจาน
น้ำราดหวาน จานนี้ มิเป็นรอง

มิกล่าวถึง ข้าวมันไก่ คงไม่ไหว
แล่เนื้อไก่ ปีกสะโพก อกหรือน่อง
สับขิงใส่ ในน้ำจิ้ม น่าลิ้มลอง
อย่าเมียงมอง ลองซุปฟัก จักคล่องคอ

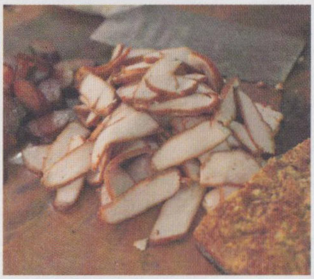


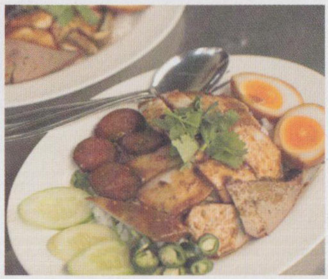
มารศรี ลีลาสัมพันธ์เลิศ

# นายฮุย นาครสนุก

ภาพถ่ายขาวดำของนายฮุยยืนข้างเขียงเคียงตู้กระจกหน้าร้าน ใส่กรอบไม้ติดที่ผนังตรงเชิงบันไดนี้ดูขลังนัก ตู้ที่ตั้งอยู่ปัจจุบันเป็นตู้เดียวกันกับในภาพ เครื่องเคราต่างๆ ยังปรุงด้วยสูตรเดิม ร้านก็ร้านเดิม เปลี่ยนไปแค่คนที่ยืนอยู่จากนายฮุยเป็นเจ๊มารศรีวัย 65 ปี ลูกสะใภ้ที่รับช่วงกิจการ "เครื่องปรุงยังเป็นยี่ห้อเดิมตามที่อากง (นายฮุย) ใช้อยู่เลย" เธอกล่าวด้วยว่า "แต่งงานมาถึงก็ต้องช่วยทำทุกอย่าง ร้านเป็นสมบัติของอากง เขาทิ้งอาชีพ ทิ้งงานไว้ให้" ฟังแล้วเหมือนเป็นคำประกาศว่าเธอจะไม่ปิดร้านไปง่ายๆ

เจ๊มารศรีเข้าไปทันยุคเฟื่องที่โรงหนัง "ภาษาจีนเรียกโหล่วเกาเกี้ยว ชื่อไทยชื่อโรงหนังนาครสนุก นครแปลว่าเมือง นาครแปลว่าคน" เจ๊แปลความหมายให้เสร็จสรรพ "นายฮุยขายอยู่ที่ใต้ถุนโรงหนังนั่นแหละ มีร้านของหวานร้อนขายคู่กันอีกร้าน ขายอยู่ในราวห้าปี เขาทุบโรงหนังทิ้งเลยต้องหาที่ใหม่" เมื่อปี พ.ศ. 2521 จึงย้ายจากใต้ถุนมาอยู่ข้างๆ โรงหนังคิงส์ ควีนส์ และแกรนด์ ณ ย่านวังบูรพาแห่งนี้



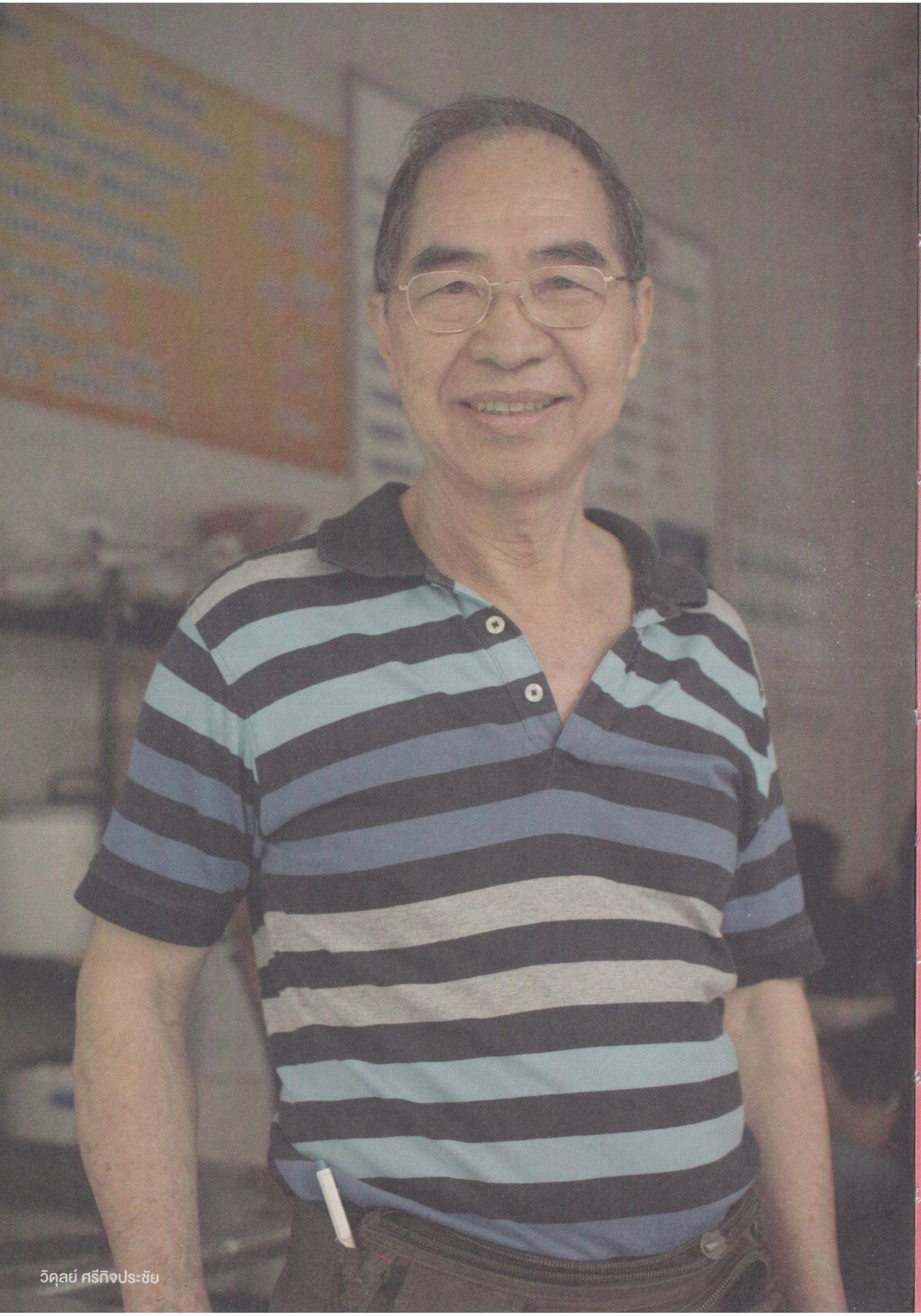


เจ้าของร้านรุ่นที่สองบรรยายสูตรปรุงของร้านแบบคร่าวๆ ว่าต้องนำหมูสามชั้นไปต้มก่อน จึงเอาขึ้นมาบั้ง ทาเกลือรอบๆ แล้วย่าง จากนั้นนำไปทอดจนได้หมูกรอบแบบกรอบนอกนุ่มใน "ย่างจะทำให้หอมกว่าเดิม" เจ๊เผยทีเด็ด ส่วนกุนเชียงใช้วิธีอบเพื่อรีดน้ำมันออกระดับหนึ่ง เพื่อให้หอมกลิ่นควันจากถ่านไม้ เสร็จแล้วจึงนำไปทอดอีกรอบ "ใช้เตาไฟฟ้าไม่ได้นะ ได้แค่สุก...ไม่หอม" เจ๊มารศรีเน้น สำหรับน้ำราดซึ่งกรุ่นกลิ่นหอมงาทำจากน้ำต้มเอียเล้งบวกกับเครื่องปรุงหลายชนิดจนรสเข้ม ไม่ได้ใส่แป้งให้เหนียว หากใช้วิธีเคี่ยวให้ข้นจนเหนียวเอง "ทำตอนเช้า สายๆ ก็ขายได้เลย" และข้อสำคัญสุดท้ายที่เจ๊มารศรีบอก "ต้องลืมตาทำ เปิดใจชิม" นี่คงทำให้ร้านนี้ยืนหยัดชื่อเสียงโด่งดังมาได้ตลอดสี่สิบกว่าปี

**นายฮุย นาครสนุก**

- : 8.30-15.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 222 1630
- : ข้าวหมูแดงหมูกรอบ 50-70 บาท
- : 728/1 ซ.พิชิต ถ.ภาณุรังษี





วิดุลย์ ศรีกิจประชัย

# นายจิว หมูแดง-หมูกรอบ

เดิมทีร้านนี้ชื่อ "ธานี" เปิดขายอยู่แถวประดิพัทธ์ได้ 17-18 ปี "ชื่อธานีนี้มาจาก ธานีบรรณกิจ ร้านหนังสือของลูกพี่ลูกน้อง อยู่กับเขามานานเลยใช้ชื่อนี้" นายจิวฟื้นความหลังก่อนเล่าต่อว่าต่อมา แกเกิดอาการเบื่อขึ้นมาซะอย่างงั้น จึงยกร้านให้น้องเขยไป (ภายหลังร้านธานีย้ายไปอยู่แถวซอยราชครู) ตัวแกเองย้ายออกมาเปิดร้านถ่ายรูปที่นี่จน 10 ปีผันผ่าน กิจการเริ่มซบเซา จึงหันกลับมาทำข้าวหมูแดง ขายอีกคำรบหนึ่ง ครานี้แกบอกว่า "มาเปิดร้านรอบใหม่เลยใช้ชื่อตัวเองเลย" ขึ้นชื่อว่าของอร่อยพอไป อยู่ไหน ผู้คนก็มักตามไปฝากท้องด้วย ในที่สุดร้านถ่ายรูปจำต้องปิดตัวอย่างถาวร แกเปิดเผยอีกว่า สูตรตั้งต้นได้จากถามๆ เขามา แล้วมาลองปรุง ขยับสลับปรับจนได้เป็นสูตรของตัวเอง พอเริ่มขายช่วง แรกๆ อาศัยลูกค้าคอยแนะนำให้ "เห็นว่าดีก็เปลี่ยนตาม ไม่ดีก็ไม่เปลี่ยน" เมื่อรสชาติเข้าที่แล้วก็เริ่มมีชื่อ จนเป็นที่เลื่องลือ





"ต้องใส่ใจ สะอาด ไม่ซี้ซั้ว ใช้ของมี อย. และต้องคุมคุณภาพด้วยตัวเอง" เจ้าของร้านบอกหลัก ประจำใจให้ฟัง ของที่ลูกค้าติดใจอันดับหนึ่งคือหมูกรอบ ซึ่งยังใช้วิธีย่างสดจนสุกด้วยไฟจากเตาถ่านตั้งแต่ ต้น ไม่ใช้วิธีต้มก่อนย่าง การเลือกใช้ถ่านก็สำคัญเพราะจะให้กลิ่นหอม ต้องเลือกแบบขี้เถ้าไม่มากเกินไป เมื่อก่อนแกย่างในถังน้ำมัน 200 ลิตร แต่เดี๋ยวนี้เปลี่ยนเป็นเตาสแตนเลสถูกสุขลักษณะเรียบร้อยแล้ว ถัดมาคือน้ำราด ที่นี่ใช้น้ำหมักหมูแดงต้มกับน้ำต้มกระดูก ใส่เครื่องสูตรลับเพิ่มเสียหน่อย ใส่แป้งเพิ่มหนืด สักนิด เคี่ยวในหม้อไปเรื่อยๆ จนได้กลิ่นหอมถั่วหอมงาก็พร้อมขาย นายจิวเล่าอย่างภูมิใจ ส่วนหมูแดง กุนเชียง ไข่เป็ดต้มยางมะตูมก็ตระเตรียมให้พร้อมมาจากบ้านเช่นกัน รอ 8 โมงเช้าเคารพธงชาติแล้วก็มา อุดหนุนได้เลย

**นายจิว หมูแดง-หมูกรอบ**

- : 07.30-15.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 579 8754
- : ข้าวหมูแดงหมูกรอบ 40-50 บาท
- : 1/12 ถ.พหลโยธิน





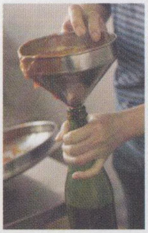

เจ๊หมวย

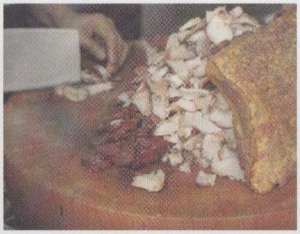
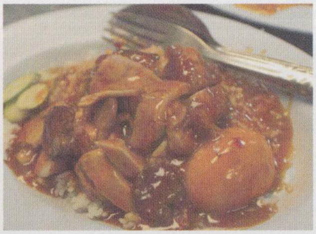
# ข้าวหมูแดง นายโอว นครสนุกเจ้าเก่า

บรรดาลูกค้าที่มากินร้านนี้เป็นต้องถามถึงนราดในขวดสีเขียวกันทั้งนั้น เจ๊หมวยเลยเฉลยว่า "เวลาราดน้ำมันจะได้ไม่เลอะขอบจาน ดูเรียบร้อย และขวด Hennessy X.O แก้วมันหนาทนความร้อนได้ดี" คำตอบนี้ทำเอาใครที่คาดว่าเรื่องจะดูซับซ้อนกว่านี้คงผิดหวังกันไป น้ำราดที่นี่ใช้งาบดแบบสูตรโบราณ กลิ่นจึงหอมเข้มข้น หวานนำนิดๆ กินเข้ากันพอดีกับพริกชี้ฟ้าซอยแว่นบางๆ และซีอิ๊วดำขวดที่วางอยู่ทุกโต๊ะ

เจ๊หมวยเริ่มต้นวันตั้งแต่ตี 4 ช่วยงานในร้านมาตั้งแต่วัยรุ่น "ฉันอยากช่วย กุลีกุจอทำโน่นทำนี่ตลอด ลุงก็ค่อยๆ สอน ก็เลยได้วิชามา"

เจ๊เล่าต่อว่ากุนเชียงก็ทำเอง อบให้สุกจนแห้งช้าๆ ด้วยเตาถ่านไม้มีขี้เถ้ากลบ แล้วรมควันต่ออีก 4-5 วัน ถึงจะได้กลิ่นหอมพิเศษแบบนี้ ขณะที่หมูสามชั้นต้องทอดจนชั้นมันละลายหายไป ทอดจนหนังกับเนื้อรอบนอกกรอบทั่วและนุ่มอยู่ตรงกลาง เรียกว่าจากเจ็ดกิโลทอดออกมาเหลือน้ำหนักไม่ถึงสองกิโลดี แถบอกด้วยว่าเลือกใช้ข้าวหอมมะลิเก่าจะได้ไม่มียางเหนียว หุงให้แห้งพอดี เวลาราดน้ำแล้วไม่แฉะเกินไป เราพบว่านอกจากจะพิถีพิถันกับรสชาติอาหารแล้วเจ๊หมวยยังใส่ใจจดจำลูกค้าแต่ละคนที่เวียนเข้ามาได้เป๊ะๆ ใครชอบอะไร ไม่โปรดอะไร น้ำมากน้ำน้อย ไม่มีพลาด ขนาดเรายืนคุยข้างตู้อยู่เป็นนาน แกจำได้หมดทุกคน รวมถึงคนซื้อใส่ห่อกลับบ้านก็ยังจำได้ด้วย "ลูกค้าประจำทั้งน้าน" แกลากเสียงยาวแล้วบอกว่า "เราจำเขาได้เพราะเขาสำคัญกับเรา"



เดี๋ยวนี้เจ๊หมวยอายุเลย 50 แล้ว จึงย้ายมาบัญชาการอยู่ที่แท่นข้างหน้าแทน ลูกน้องก็ซื่อสัตย์ "อยู่ด้วยกันมาสิบยี่สิบปีทั้งนั้น" เจ๊ผายมือไปทางคนที่ยิ้มอยู่ข้างๆ "ร้านเราใช้ของคุณภาพสูง ลูกค้าเสียตังค์ตั้งครึ่งร้อยต้องคุ้ม ต้องอร่อย และอิ่มด้วย" เจ๊ยังเตรียมชามะลิหอมๆ ไว้ให้ล้างคอ ไม่คิดสตางค์ด้วย ว่าแล้วเจ้าของร้านก็เผยความลับสูงสุดว่า "คนทำต้องมีความสุข" อาหารก็จะอร่อย ลูกค้าก็มาหาเอง "ลูกค้าได้กิน เราก็มีกิน" เจ๊บอกแล้วแจกยิ้มพิมพ์ใจก่อนหันไปสับหมูกรอบต่อ

**ข้าวหมูแดง นายโอว นครสนุกเจ้าเก่า**

- : 08.00-14.30 น. (หยุดเทศกาล)
- : 02 222 2864
- : ข้าวหมูแดงหมูกรอบ 40-50 บาท
- : ปากตรอกสีดา ถ.หลวง





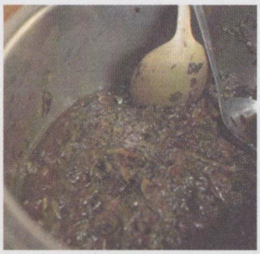
ธัญดา วันชัย และ ภัทรภาดา ศิริเมธาชัย

# ข้าวขาหมู ศึกษาวิทยา เจ้าเก่า

สามพี่น้องช่วยงานกันขะมักเขม้นตอนคนแน่น พอคนซาก็อารมณ์ดีเริ่มแซวกันไปมา เราถึงกล้าเจาะเข้าไปคุย "พ่อเริ่มขายบนรถกระบะที่หน้าโรงเรียนศึกษาวิทยาเมื่อปี พ.ศ. 2527 แต่มันเป็นโรงเรียนร้างมาก่อนหน้านี้สี่สิบปี" พูดจบแล้วสาวคนกลางหัวเราะเสียงดัง "แต่ก่อนขายวันละยี่สิบขาได้ หลังน้ำท่วมใหญ่ไม่รู้ทำไมเหลือแค่ครึ่ง" เธอยังชี้ให้ดูขาที่เหลือว่าวันนี้ก็ยังขายไม่หมด

ขาหมูร้านนี้ใช้แค่ขาหลังอย่างเดียว จะได้เนื้อนุ่มแน่นไม่มียุ่ย "ตอนนี้ให้น้องคนเล็กเป็นคนปรุง เขาปรุงอร่อยกว่าเรา" น้องสาวสุดท้องส่งยิ้มหวาน เราชักสงสัยว่าทั้งที่เป็นสูตรเดิมสูตรเดียวกันกับของพ่อ (รุ่นลูกปรับให้ลดหวานลงหน่อย) ทำไมเปลี่ยนคนปรุง รสยังเปลี่ยนด้วย เฮียชัยพี่ชายคนโตเดินมาเฉลย "จังหวะตวง จังหวะเคี่ยวก็สำคัญ หรี่ไฟเร่งไฟนี่ต้องใช้ฝีมือนะ" น้องคนกลางยังสำทับอีกว่า "รสมือไม่เหมือนกันหรอก" เฮียยังคุยต่อว่าน้ำพะโล้สูตรของพ่อไม่มีแป้งผสม อาศัยเคี่ยวจนเข้มข้นได้ที่น้ำเหนียวเองเลย น้องสาวเล่าบ้างว่า "ได้ขาหมูสดมาแล้วยังต้องขูดหนัง ล้างทำความสะอาดอีกสองรอบค่อยๆ ถอดมันทิ้ง" ต้มเรียบร้อยยังไม่วายเลาะมันออกอีกรอบ ขาหมูที่นี่จึงมีมันน้อย เน้นเนื้อ เอ็น หนังอร่อยๆ ดีกว่า ยิ่งได้กินกับน้ำซุปใสร้อนๆ ในโถกระเบื้องโบราณ มีมะระ ฟัก เลือดหมู เต้าหู้ขาว และหมูสับให้เลือกตามใจอยาก







อเมซิ่งนักต้องเป็นเกี้ยมไฉ่วางเคียง "ก็ใช้แบบที่กินกับขนมจีนนั่นแหละ มาล้างสามน้ำ จะได้ไม่มีเศษเกลือเศษกรวดทรายเหลือ จากนั้นนำมาซอยแล้วค่อยต้มกับน้ำตาลทรายแดงล้วนๆ" และต้องใช้เวลาต้มนานนานกว่าจะเข้าเนื้อจนได้สีเข้มคลั่กรสชาติข้นกำลังดี เงียบไปไม่นานตั่วเฮียเดินมาสรุปให้ "ขายอาหารต้องไม่หยิ่ง เรามีวันนี้เพราะลูกค้าให้" พ่อส่งร้านต่อมาให้รุ่นลูกแล้ว ลูกค้าของพ่อยังส่งลูกหลานมาอุดหนุนเป็นลูกค้าประจำกันต่ออีกรุ่นหนึ่งด้วยเช่นกัน

**ข้าวขาหมู ศึกษาวิทยา เจ้าเก่า**

- : 07.00-14.00 น. (หยุดวันอาทิตย์และวันนักขัตฤกษ์)
- : 086 889 5615
- : ข้าวขาหมู 40-50 บาท
- : ติดกับคอนโด IVY สาทร ซ.10 ถ.สาทร





พิชิต อุดมสวัสดิ์

# ขาหมูตรอกไก่ บางรัก

“สูตรของเตี่ยต้องบอกว่าตั้งต้นจากสูตรจีน” แต่รสออกเค็มนำ เฮียพิชิตจึงปรับให้ถูกปากคนไทยด้วยเพิ่มหวานเข้าไปอีกนิดก็แจ๋วเลย สูตรเครื่องปรุงยังเป็นสูตรเดิมมากว่าสี่สิบห้าปี “ซีอิ๊วดำยังใช้เจ้าเดิม ถั่วเหลืองเขาคุณภาพสูง หอมกว่าเจ้าอื่นเยอะ” เฮียพิชิตกล่าว ถึงแม้ราคาจะขยับไปไกลจนกู่ไม่กลับแล้วยังต้องยอม ไม่เปลี่ยนยี่ห้อ แต่บางอย่างก็ต้องปรับ โดยใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยให้ประหยัดเวลา เช่นตอนเปลี่ยนจากเตาถ่านมาใช้เตาแก๊ส ก็ต้องเปลี่ยนหม้อด้วย แล้วยังปรับเวลาและวิธีทั้งหมด โดยให้ได้เนื้อนุ่มน้ำหอม รสชาติดีดังเดิม

“ตอนนี้เลยกลายเป็นตุ๋น 2 ชั่วโมง (ในหม้อคล้ายหม้อความดัน) แล้วไปอบต่ออีก 6 ชั่วโมง ลดเวลาไปได้หน่อยเดียว แต่ได้รสชาติเข้มข้นอร่อยกว่าเดิมนะ” เฮียพูดไปหัวเราะไป ถึงจะเริ่มทำตอนปิดร้านช่วงเย็นๆ ก็ยังต้องขับเคี่ยวกับขาหมูกันข้ามคืน กว่าจะพร้อมขายก็ตอนรับอรุณรุ่งพอดิบพอดี เฮียพิชิตปรุงด้วยด้วยสูตรนี้มาตลอด 29 ปี ลูกค้าเก่าเหนียวแน่น ขณะที่ลูกค้าใหม่ก็เพิ่มมาเรื่อยๆ





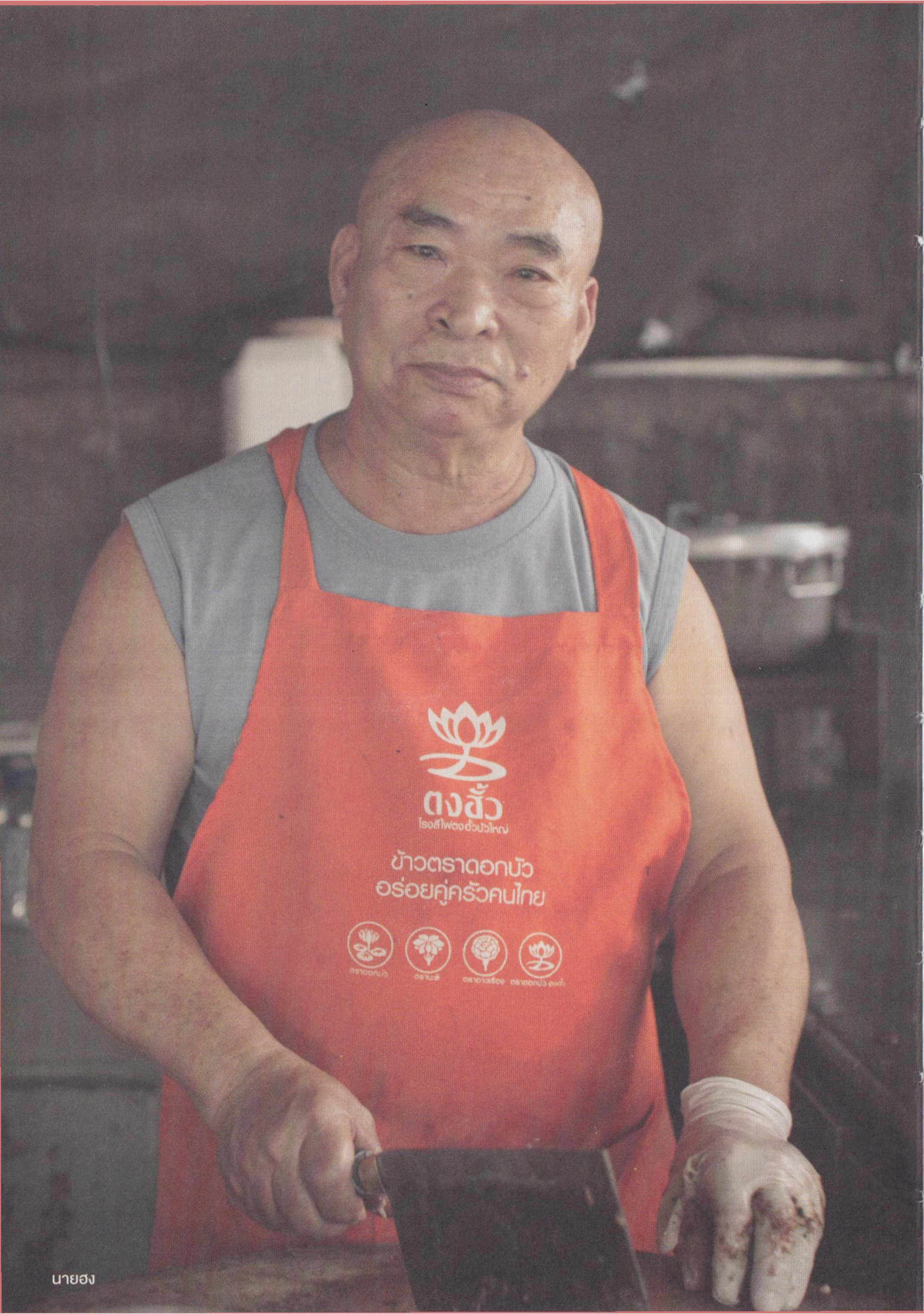
“คากิขายดีอันดับหนึ่ง หมดคนแรกทุกวัน” เฮียพิชิตบอกเราที่ไปชะโงกคุยอยู่ที่คอกโชว์ขาหมูหน้าร้าน ซึ่งบริเวณนี้เป็นอาณาจักรที่ห้ามบรรดาลูกน้องเข้ามาวุ่น “ตามมาติดๆ เป็นเนื้อหนัง เนื้อขาหน้าจะนุ่มกว่าขาหลังหน่อย แต่ขาหลังจะมีเอ็นมากกว่า” ขณะนั้นเราบังเอิญเห็นคุณลุงลูกค้าชี้กำกับอะไรอยู่เลยถามไปให้คลายสงสัย “เนื้อลูกหมูนี่นุ่มเนียนลิ้น หนึ่งขามีแค่หนึ่งก้อนเล็กเอง” เจ้าของร้านเฉลย จึงได้รู้ว่าแฟนพันธุ์แท้ขาหมูชอบเนื้อส่วนนี้กันทั้งนั้น แหม...ก็มีน้อยซะขนาดนี้

ร้านนี้เขามีเกี้ยมไฉ่รสเบาๆ ไม่เปรี้ยวจัด หั่นเป็นเส้นบางๆ วางเคียงมาให้ บนโต๊ะมีกระปุกพริกเหลืองดองน้ำส้ม ข้างๆ เป็นตะกร้าใส่พริกขี้หนูสวนเม็ดเรียวเล็ก แบ่งที่กันกับกระเทียมไทยกลีบจิ๋วๆ เตรียมไว้เป็นอาวุธลับเผื่อให้เคี้ยวตัดเลี่ยน รวบช้อนแล้วล้างคอด้วยน้ำชาหอมๆ เป็นอันจบพิธี

**ขาหมูตรอกไก่ บางรัก**

- : 06.30-16.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 089 114 9654
- : ข้าวขาหมู 40-45 บาท
- : 238/2 ซ.จันทน์ 18/7 ถ.จันทน์

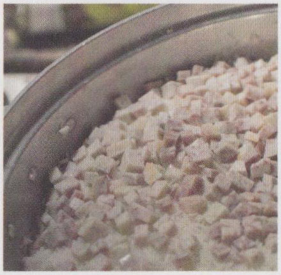





นายฮง

# ดินแดงข้าวขาหมู

นายฮงเริ่มยุคบุกเบิกด้วยการตระเวนชิมร้านข้าวขาหมูชั้นนำทั่ว กทม. และปริมณฑล จากนั้นกลับมาทดลองปรุงด้วยตัวเอง ขยับเครื่องไปมาจนได้สูตรที่ขายอยู่ในปัจจุบัน "ทุกวันนี้ก็ยังออกไปชิมอยู่ อร่อยทุกที่นั่นแหละ แล้วแต่สูตรใครสูตรมัน ไม่แน่จริงอยู่ไม่ได้หรอก" ใครไปอุดหนุนร้านนี้จะพบนายฮงยืนสับขาหมูวางใส่จานอยู่ที่แท่นหน้าร้าน ตัวจริงต้องเสียงดังและมือขวาไว้เล็บนิ้วก้อยและนิ้วโป้งยาวเฟื้อย ตกแต่งสีสันสวยงาม "ไว้ยาวมาเรื่อยจนชินแล้ว" เจ้าของร้านแจกยิ้มก่อนโชว์เล็บให้ดู







"ผมขายที่นี่มานานแล้วสามสิบสี่สิบปีได้มั้ง จำไม่ได้เหมือนกัน" เจ้าของร้านกล่าวติดตลกพร้อมยกห่อเครื่องเทศจากในกะละมังตุ๋นออกมาให้ชม เมื่อคลี่ห่อออกก็เห็นโป๊ยกั๊ก อบเชย ชะเอมแผ่น เมล็ดผักชี เปลือกส้มแห้ง และหญ้าหอมสุมๆกันอยู่ ส่วนเก๋ากี้เม็ดสีแดงลอยละล่องอยู่ในกะละมังตุ๋น มองเลยไปเห็นมีคากิ และหางหมูวางเรียงซ้อนอยู่ด้วย "ร้านเราจะไม่หวานนำนะ ที่อื่นเขาจะออกหวานๆ หน่อย" ลองลิ้มดูได้รสชาติกลมกล่อมไม่มีใครเหมือน แถมไม่มันจนเลี่ยนด้วย ที่แตกต่างอีกอย่างคือนายฮงจะสับเนื้อหมูให้ชิ้นหนากว่าปกติ นัยว่าจะได้เคี้ยวกันเต็มปากเต็มคำ แกล้มกับผักกาดดองซอยเส้นเล็กๆ ที่เมื่อได้มาจากแหล่งแล้วพ่อครัวคนเก่งจะต้มและปรุงรสเพิ่มอีกสักหน่อยเป็นรสชาติเฉพาะให้ไปกันได้ดีกับรสขาหมู หรือใครจะกินร่วมกับยอดคะน้าลวกก็มีให้

ที่ลืมไม่ได้คือข้าวสวยหุงกับเผือก "ใช้ข้าวหอมมะลิเก่า ใส่เผือกเข้าไปด้วยตั้งแต่ต้นเลย ผมอยากจะให้ต่างจากเจ้าอื่นเขาน่ะ" พูดจบแกหัวเราะร่วนแล้วชี้มือไปที่หม้อข้าวใบยักษ์ พอเปิดฝามารอควันจางสักนิด...มองเห็นเผือกหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ เรียงรายคลุมข้าวไว้เกือบมิด ส่งกลิ่นหอมพึงใจ ชวนน้ำลายสอเสียเหลือเกิน "เก็บร้านแล้วก็กลับไปทำของขายสำหรับพรุ่งนี้ 5 โมงเริ่มตุ๋น 3 ชั่วโมงก็ได้แล้ว" นายฮงกล่าวเบาๆ ตบท้าย

**ดินแดงข้าวขาหมู**

- : 08.00-13.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 089 506 6966
- : ข้าวขาหมู 40-50 บาท
- : ปากทางเข้า รร.นิธิปริญญา ถ.ดินแดง



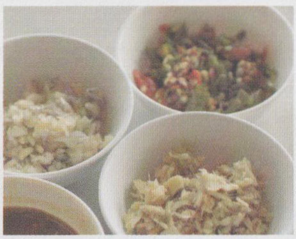
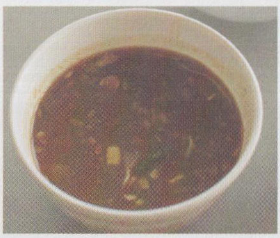


นิรุติ หาญตระการพงษ์

# ภัตตาคารกวนอา

ไก่อบเกลือตำรับจีนไหหลำที่ออกเหนียวนิดๆ เคี้ยวแล้วสู้ฟันกำลังสนุก ใช้ไก่ตอนเป็นๆ จากนครปฐม เฉลี่ยตัวละสามกิโลกรัม (มาพร้อมหนังสือรับรองจากกรมปศุสัตว์) มาเชือดเองที่ร้าน ฉะนั้นจึงรับประกันความสดใหม่ทุกตัว พ่อครัวนำไก่มาต้มในน้ำเดือด ใส่ขิง กระเทียม และใบเตยสกัดกลิ่นคาว พอครบหนึ่งชั่วโมงสุกแล้วยกขึ้นมาทาเกลือ "เราต้มไก่สุกแค่ 95% ก็พอ เพราะจะยังเก็บความหวานไว้ได้อยู่" จากนั้นนำมาผึ่งให้คลายความร้อน และรอเซ็ตตัวเข้าที่เตรียมสับเป็นชิ้นๆ เสิร์ฟจานละครึ่งตัวหรือหนึ่งตัวตามสั่ง "ไก่สามโล ต้มแล้วเหลือสองโลครึ่งเอง" พี่นิกกี้เปรย นอกจากเนื้อไก่แล้วยังมีหัวใจ ตับ กึ๋น ไส้ และเลือดวางเคียงจานมาอีกด้วย น้ำจิ้มรสเด็ดปรุงด้วยซีอิ๊วดำหวานอย่างดี เต้าเจี้ยวเกรดสูงคลุกกับพริกขี้หนู ขิง กระเทียมสับละเอียดส่วนหนึ่ง สับหยาบอีกส่วนหนึ่งตามสัดส่วน ถ้าเคี้ยวไปเจอชิ้นสับหยาบแล้วจะได้กลิ่นหอมพุ่งขึ้นมาอีกระลอก

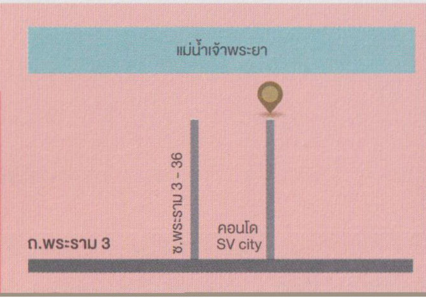
ส่วนอีกเตาก็ผัดกระเทียมกับขิงในน้ำมัน ใส่ข้าวสารลงไปเคล้าให้ทั่วสักพักจึงเติมน้ำต้มไก่ คอยคุมไฟและคนเบาๆ ไปด้วย จากนั้นเติมน้ำมันจากไก่ตามสูตร ปิดฝารอเวลาย้ายถ่านขึ้นมาข้างบนอีกครั้ง จนสุกได้ที่เป็นอันเสร็จกระบวน พี่นิกกี้เตือนว่า "เราหุงข้าวไว้ไม่มาก...ใครมาช่วงบ่ายหรือเย็นต้องแจ้งล่วงหน้าไว้หน่อย" เรื่องนี้ลูกค้าประจำรู้กันทุกคน


ร้านแรกรุ่นอาม้าอยู่แถวบางรักเป็นห้องแถวเล็กๆ ห้องเดียว ขายอาหารจีนและไก่ย่างเป็นหลัก เปิดกิจการได้ประมาณสิบปีก็ต้องย้ายตำแหน่งมาอยู่ตรงหัวมุมถนนสาทร พอคนย่างไก่ไม่อยู่เสียแล้ว เลยปรับสูตรเป็นไก่อบเกลือแทน ร้านถูกส่งต่อมาถึงรุ่นที่สอง เปิดต่อจนห้าสิบปีถึงย้ายมาอยู่ที่ปัจจุบัน ถึงวันนี้รุ่นที่สามอย่างพี่นิกกี้และพี่ยุ้ยเข้ารับช่วงดำเนินการต่อ ขณะที่ทางหลังร้านพ่อครัวยังส่งต่อมาถึงรุ่นลูกเช่นกัน เหมือนเป็นคู่ขนานกันมา เรียกว่าสามารถนับกันเป็นญาติสนิทได้อย่างไม่มีคลางแคลงใจเลย

**ภัตตาคารกวนอา**

- : 10.30-21.30 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 682 7747
- : ไก่ตอน 800 บาท/ตัว ข้าวมัน 20 บาท
- : 884/9 ถ.พระราม 3





วาราศรี และ สุธี วงษ์ทอง

# เฮงเฮง ข้าวมันไก่ตอน

"พี่สาวเขาไปเซ้งร้านมา เจ้าของเขาให้สูตร ให้แหล่งวัตถุดิบ มาสอนให้ทำด้วย นี่ก็ไปช่วยงานเขาอยู่เป็นปี ทำเป็นแล้วขอเขามาตั้งตัวเองบ้าง" พี่ศรี สาวสวยเจ้าของร้านเล่าถึงพี่สาวใจดีของเธอที่ให้สูตรต่อมาแบบไม่คิดสตางค์ "ตระเวนหาที่อยู่พักหนึ่งก็มาขายอยู่ที่ปากซอย 24 ขายได้สามสี่ปีแล้วก็ย้ายมาตรงนี้เจ็ดแปดปีแล้วมั้ง จำไม่ค่อยได้" เธอหัวเราะร่วน "วันแรกเริ่มขายมีไก่ 5 ตัว ขายหมดเกลี้ยง วันที่สองเพิ่มเป็น 7 ตัว วันที่สาม 9 ตัว" และเพิ่มมาเรื่อยจน 31 ตัวได้ เรื่องนี้พี่ศรีกลับจำได้แม่นยำ "ทำไหวแค่นี้ มากกว่านี้เหนื่อยเกิน เดี๋ยวลูกน้องบ่น" เธอเกรงใจเพราะว่าพนักงานทั้งหลายก็เป็นลูกหลานมาจากอำนาจเจริญ "คนบ้านเดียวกันทั้งนั้น" ทำเอาพวกเราหัวเราะกันครืน



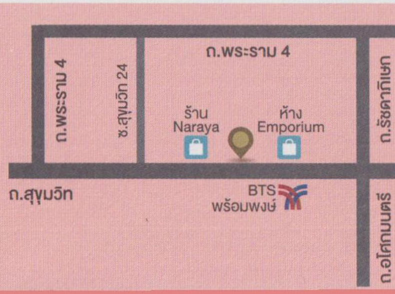



พี่ศรีและพี่กบคู่สามีภรรยาเริ่มวันด้วยการไปรับไก่ตอนมาจากศูนย์การค้าสัตว์ปีก-คลองตัน กลับมาต้องนำมาถอนเศษขนเล็กๆ อย่างละเอียดก่อนล้างจนสะอาดถ้วนทั่วอีกรอบ จากนั้นนำไปต้มประมาณสองชั่วโมง "ใส่กระเทียม-ขิงหน่อยเพื่อดับคาว" โดยพี่กบรับหน้าที่คอยกำกับดูแลและนำน้ำมันไก่ที่ได้มาผสมน้ำมันพืชสักนิดไปหุงข้าวหอมมะลิเกรดเอ ปรุงรสด้วยน้ำตาลกับเกลือ "บางทีข้าวใหม่ก็แฉะไป ต้องส่งคืนทั้งกระสอบ ครั้งเดียวก็รู้เลย...หุงเองอยู่ทุกวัน" พี่ศรีบอกหน้าที่ของตน "น้ำจิ้มสูตรพี่จะเข้มข้นกว่าสูตรพี่สาวหน่อย ปรุงแบบที่ตัวเองชอบ" เธอหมายถึงไม่ได้ทำตามสูตรที่ตั้งต้นเป๊ะๆ หากดัดแปลงตามรสชาติที่พอใจจนเป็นรสที่ขายดีอยู่ทุกวันนี้ "เต้าเจี้ยวหมักไม่ได้ที่ก็ไม่อร่อยนะ ทำเท่าไหร่ก็ไม่ได้" เธอบอกเหมือนจะบ่นแต่แท้จริงคือต้องหมั่นตรวจตราและหมั่นชิมทุกวัน

"ไม่ง่ายแต่ก็ง่าย ทำมาเป็นสิบปีแล้ว" พี่ศรีสารภาพกับเราว่าถึงจะทำมานาน บางวันก็มีผิดนิดพลาดหน่อยแต่ก็ดีขึ้นเรื่อยๆ งานศิลปะก็ต้องมีพลาดพลั้งบ้างเป็นเรื่องธรรมดา พวกเราเชื่ออย่างนั้น

**เฮงเฮง ข้าวมันไก่ตอน**

- : 17.00-20.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 089 888 0282
- : ข้าวมันไก่ตอน 35-40 บาท
- : ระหว่าง ซ.สุขุมวิท 24 กับห้างเอ็มโพเรียม ถ.สุขุมวิท






พิชัย การช่าง

# พิชัยไก่ตอน

ไก่อายุสามเดือนเศษถูกส่งตรงจากนครปฐมทุกเช้าตรู่ "สมัยก่อนไก่ต้องหกเดือนนะถึงจะได้ขนาด" เถ้าแก่ตั้งข้อสังเกต "เดี๋ยวนี้ไก่ไทยหายากด้วย" ที่หน้าตู้มีไก่ตอนไทยตัวใหญ่สีสันชวนกินแขวนเรียงรายอยู่ เมื่อมาถึงโต๊ะลองชิมดูถึงรู้ว่าไก่เนื้อนุ่มแต่ไม่เละ เคี้ยวแล้วยังสู้ฟันอยู่ด้วย





"ผมเป็นคนแต้จิ๋ว แต่ไก่นี่สูตรของไหหลำ" เถ้าแก่เล่าว่าแกหุงข้าวด้วยถ่านไม้ตามแบบโบราณ เริ่มจากผัดกระเทียมให้หอมก่อนแล้วจึงนำข้าวสารลงไปเคล้าจนทั่ว ถ่ายใส่หม้อ เติมน้ำมันไก่ น้ำซุปไก่ และเพิ่มความมันด้วยนมสดอีกเล็กน้อย "หุงแบบไม่เช็ดน้ำด้วยนะ ต้องกะน้ำให้พอดี" และเพื่อให้ข้าวร้อนพร้อมเสิร์ฟตลอดเวลาจึงนำมานึ่งต่อที่หน้าร้าน ส่วนสูตรน้ำจิ้มตั้งต้นเป็นส่วนผสมของเต้าเจี้ยว ขิงอ่อน ขิงแก่ พริกขี้หนู กระทียมดอง และเกลือ เมื่อเถ้าแก่ปรับรสชาติจนถูกใจก็ไม่เปลี่ยนแปลงสูตรอีกเลย น้ำซุปร้านนี้พิเศษนักมีกลิ่นหอมและรสหวานอมเปรี้ยวจากมะนาวดองจางๆ ลูกค้าซดแล้วตัดเลี่ยนได้ชะงัด "ผมใส่เปลือกส้มอบยาจีนด้วยนะ หอมมั้ย" เถ้าแก่ถามเจือยิ้ม

"ผมลงมือทำทุกอย่างเอง ไม่เชื่อมือลูกน้องหรอก" เถ้าแก่ยืนยันว่าหุงเอง ผสมเอง ปรุงเอง ทั้งยังเลาะไก่ สับไก่ใส่จานที่แท่นหน้าร้านเองอีกด้วย "ผมไต่เต้ามาจากเด็กล้างจาน มาจนได้สับไก่ เลยทำเป็นทุกอย่าง" แกเล่าว่าก่อนจะออกมาตั้งตัวเอง ต้องบากบั่นอยู่ในครัวร้านอาหารอยู่นาน แต่ด้วยใจมุ่งมั่นจะเปิดร้านเองจึงออกมา ร้านแรกอยู่ตรงสามแยกใกล้วงเวียนโอเดียน แล้วจึงย้ายมาอยู่ที่นี่รวมแล้วกว่าสี่สิบปี "ขายมาตั้งแต่หนุ่มยันแก่เลย" พูดจบเจ้าของร้านวัย 72 หัวเราะชอบใจ

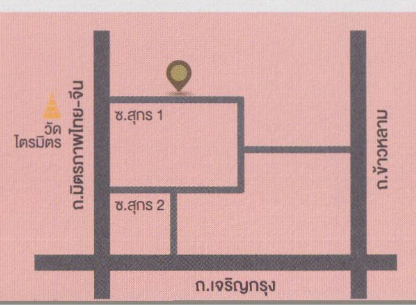
**พิชัยไก่ตอน**

: 07.00-14.00 น. (เปิดทุกวัน)

: 089 517 3822

: ข้าวมันไก่ตอน 40-50 บาท

: 23/6 ซ.สุกร 1 ถ.มิตรภาพไทย-จีน

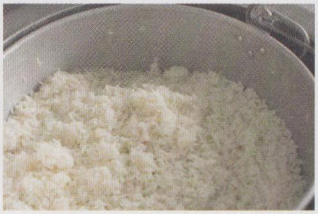




อำนวย และ เปรมชัย สร้อยมงคลเดช

# มงคลชัย

นายอำนวยเถ้าแก่คนปัจจุบันแจ้งว่าแกนับเป็นรุ่นที่สามแล้ว รุ่นแรกคือก๋งเป็นชาวจีนไหหลำเข็นรถขายละแวกนี้มาตั้งแต่สมัยยังมีรถรางวิ่ง ยาวนานมาถึงรุ่นพ่อรับช่วงต่อ "พ่อบอกว่าต้องมีร้านของตัวเองถึงจะต่อเนื่อง" จึงตัดสินใจเซ้งห้องแถวคูหานี้และเปิดเป็นร้านเมื่อ 29 ต.ค. 2516 รุ่งเรืองเรื่อยมาจนส่งต่อมาถึงมือรุ่นที่สามเมื่อยี่สิบกว่าปีก่อน เถ้าแก่คนล่าสุดเล่าถึงที่มาของชื่อร้านว่า "มงคล" เป็นส่วนหนึ่งของนามสกุล ส่วน "ชัย" เป็นชื่อท้ายของพ่อมาจากชื่อเต็มว่า "เปรมชัย" "ตอนนี้พ่อเจ็ดสิบกว่าแกแค่มาดู มาช่วยนิดๆ หน่อยๆ ก็ไปพักแล้ว" พลางชี้ไปที่ชายผมขาวหน้าตาอิ่มเอิบและยังกระฉับกระเฉงกว่าที่คาดไว้


ทางร้านใช้ข้าวหอมมะลิเก่าผสมข้าวใหม่หุงแบบไม่เช็ดน้ำด้วยเตาถ่าน แม้ร้านที่ส่งข้าวสารจะเป็นเจ้าประจำตั้งแต่รุ่นก๋ง แต่ลมฟ้าอากาศก็ทำให้ข้าวผันแปรไปได้ "ต้องดูที่เมล็ดข้าวก่อน ค่อยผสมตามอัตราส่วนขยับไปเรื่อยๆ แต่ไม่ใช้ข้าวอย่างอื่นนะเพราะจะบานไม่เป็นตัว" จากนั้นแกแจงต่อว่าแรกเริ่มน้ำจิ้มสองแบบคือแบบเปรี้ยวนำกับแบบหวาน ช่วงหลังนำมาปรับปรุงใหม่รวมกันเป็นแบบเดียวคือเปรี้ยวหวานเค็มไปพร้อมๆ กัน ทว่าใครยังติดใจแบบเดิมก็มีให้บริการเสมอ สูตรปรุงนั้นง่ายนักใช้เต้าเจี้ยวแบบเม็ดที่ไม่ค่อยมีน้ำผสมกับแบบเหลว เติมน้ำส้มสายชูหมักตามส่วน "แต่ละครั้งไม่แน่ไม่นอนต้องคอยชิมอยู่ทุกวี่วัน" ส่วนไก่ตอนส่งตรงจากนครนายกทุกเช้าตรู่ แกย้ำอีกครั้งว่า "ทำอาหารต้องปรับเปลี่ยนตลอด ไม่มีอะไรแน่นอน"

เถ้าแก่กล่าวอีกว่าร้านแกไม่มีลดคุณภาพ "หลอกลูกค้าไม่ได้หรอก เขากินแล้วรู้เลย" การบริการลูกค้าต้องเข้าถึงและทั่วถึง จำลูกค้าให้ได้ บางคนกินตั้งแต่หนุ่มยันเกษียณเลยทีเดียว "ลูกค้าที่รักเราส่งต่อกันมาถึงรุ่นลูกด้วย" แกบอกพร้อมยิ้มอย่างภูมิใจ

**มงคลชัย**

- : 06.00-13.30 น. (หยุดเทศกาล)
- : 084 648 7717
- : ข้าวมันไก่ตอน 40-50 บาท
- : 314 ถ.สามเสน





# ก๋วยเตี๋ยวหมู

คนไม่กิน ลูกชิ้นเนื้อ มีมากหลาย
ทั้งหญิงชาย กลายมากิน ก๋วยเตี๋ยวหมู
ร้อยพันย่าน ร้านอร่อย ในตองอู
ไล่เรียงดู คงได้ลิ้ม ชิมของดี

ร้านท้องถิ่น ลูกชิ้น บดปั้นเอง
เนื้อไม่เด้ง เกินไป ไม่ใส่สี
ซุปกลมกล่อม ย่อมชูรส ซดทุกที
กลิ่นหอมดี เคี่ยวกระดูก ทุกร้านดัง

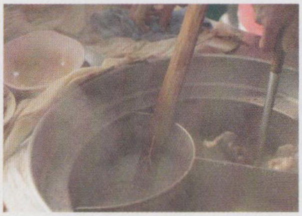
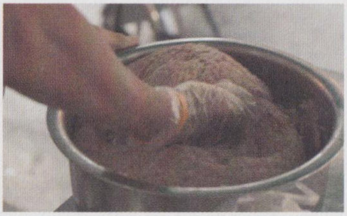
บางร้านปรุง เป็นถ้วย ก๋วยเตี๋ยวเรือ
ไม่กินเนื้อ มีหมูให้ ได้เลือกสั่ง
หมี่สดตก ขึ้นชื่อ ลองหรือยัง
หรือจะสั่ง ทั้งแห้งน้ำ ซ้ำทุกแนว

เตี๋ยวแห้งเหยาะ ซีอิ๊วดำ ทำน่ากิน
วางลูกชิ้น หมูสด รสชาติแจ๋ว
ร้านไหนหาก ใส่กากหมู ดูมีแวว
ได้ชิมแล้ว ต้องเบิ้ล อิ่มเกินตัว


พินท์ศรี และ เฉลิมชัย ปัญญาศรีวณิชย์

# รุ่งเรือง

ไปถึงร้านยามเช้าพบเฮียเฉลิมชัยกำลังขะมักเขม้นเตรียมลวกหมูสับก้อนเบ้อเริ่มเทิ่ม เป็นหมูเนื้อแดงช่วงขาหลังบดผสมมัน เติมเกลือ พริกไทย น้ำตาล แล้วนวดตีรวมกันจนได้ที่ หย่อนลงไปในน้ำเดือดพรวดเดียว ครบสามอึดใจจึงยกขึ้นมาวางไว้กับเครื่องเคราอื่น มีทั้งลูกชิ้นปลา ฮื่อก้วยจากร้านลูกพี่ลูกน้อง ตับ ไส้อ่อน หัวใจลวกสุกกำลังดี และหมูต้มหั่นแผ่นๆ กองพะเนิน แดดเช้าส่องลำแสงสีเหลืองอ่อนเข้ามากระทบตู้มุมนี้จังหวะงามนัก น้ำซุปกระดูกหมูร้อนจัดส่งควันพวยพุ่งแย่งกันกระทบแสงกระจายความหอมอบอวลไปทั่วร้าน...


ระหว่างเฮียกำลังวุ่น เจ๊สุพินท์ ศรีภรรยา จึงมาตอบคำถามแทน “เริ่มตั้งแต่ตี 5 ออกไปรับของเอง ถ้าของไม่ดีก็ตีคืนเลย” เจ๊สุเล่าว่าในแต่ละวันจะต้องกะของขายให้หมดไม่ให้เหลือตกค้าง เพื่อวันรุ่งขึ้นจะได้ไปรับของใหม่สดมาขาย สมัยก่อนไปรับจากหลายๆ ที่ แต่เดี๋ยวนี้ลดลง คงไว้แต่เจ้าประจำที่ “ไม่ซี้ซั้ว” เท่านั้น

“อย่างถั่วลิสงนี่คั่วใหม่วันต่อวันเลย” เรามองตามมือแกชี้ไปที่พวงเครื่องปรุง ส่วนพริกป่นนั้นเฮียลงมือคั่วเอง มีสูตรลับส่วนตัวที่ผสมเครื่องเทศเข้าไปอีกนิดจนขับกลิ่นหอมออกมาชัด หากใครจะขอซื้อต่างหากเจ๊ไม่ยอมขายให้ ของพิเศษแบบนี้เก็บไว้ให้ลูกค้ามากินที่ร้านเท่านั้น

เฮียและเจ๊ซึ่งเป็นรุ่นที่สองทำมาสามสิบกว่าปีแล้ว กำลังรอรุ่นที่สามมาศึกษาเคล็ดวิชา คุณปิยโรจน์ ลูกชายที่ตัวใหญ่เหมือนพ่อมาฝึกฝีมืออยู่ทุกวี่วัน ท่าทางคล่องแคล่ว กระฉับกระเฉงดีเหลือเกิน อีกไม่นานคงแรงอยู่ตัวเป็นกระบี่มือหนึ่งรุ่นที่สามได้อย่างเต็มภาคภูมิ

ใครๆ ต่างสงสัยว่าทำไมมีสองร้าน ได้คำตอบว่าร้านข้างๆ เป็นพี่น้องที่รักกันนัก คอยช่วยเหลือดูแลกันเสมอตั้งแต่รุ่นพ่อที่ช่วยกันเข็นรถขายก๋วยเตี๋ยวแถวนานา ช่วงฤดูฝนขายตั้งแต่เสื้อเปียกยันเสื้อแห้ง ของหมดถึงจะได้กลับบ้าน ลำบากด้วยกันมาแล้วจึงไม่ทิ้งกันง่ายๆ

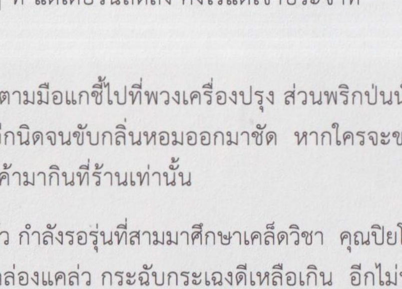
**รุ่งเรือง**

: 08.30-16.30 น. (หยุดเทศกาล)

: 02 258 6746

: ก๋วยเตี๋ยวหมู ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ 40-50 บาท

: 10/3 ซ.สุขุมวิท 26 ถ.สุขุมวิท





ประสงค์ ตันติรัตนเสรี

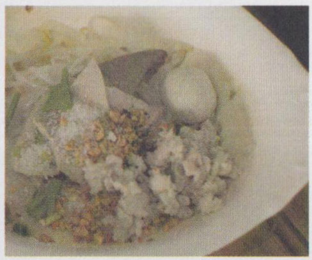
# แซว

คุณลุงประสงค์รับช่วงร้านขายของชำจากอาแล้วปรับเป็นร้านก๋วยเตี๋ยวหมูมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2524 แม้ร้านจะเก่าแต่ก็สะอาด ถึงจะแคบแต่ก็ดูอบอุ่น เมื่อกวาดตามองไปรอบๆ ร้าน เห็นประกาศณียบัตรความอร่อยจากหลายสถาบันจับจองเต็มผนังร้าน บางฉบับเปรอะไปด้วยคราบกาลเวลา บางฉบับเหมือนเพิ่งแทรกเข้ามาเมื่อสัปดาห์ที่แล้ว แปะเรียงไว้ไม่ได้ตามลำดับอะไรนัก

คุณลุงชี้ว่าวัตถุดิบของร้านมาจากหลายแหล่ง บะหมี่ไข่แท้ๆ สั่งทำพิเศษจากโรงงาน ลูกชิ้นแคะรับมาจากเยาวราช ลูกชิ้นหมูมาจากร้านของน้อง หมูสับนี่รับเนื้อแดงมาจากตลาดอีกที่ ได้มาต้องสับผสมกับมัน "ต้องใช้มันจากสามชั้นด้วย แข็งหน่อย มันส่วนอื่นจะเหลวเกิน" ปรุงรสเสร็จนวดต่อ สำหรับหมูชิ้นต้องใช้ส่วนสะโพกแถบนอกจะได้ไม่หยาบ แถบในไม่นุ่มเท่า นำไปต้มในน้ำเดือด คะเนเวลาต้มตามแต่ชิ้นเล็กชิ้นใหญ่ คอยสังเกตเอง ต้มก่อนค่อยหั่นได้หมูชิ้นเนียนนุ่มกำลังดี "แต่ถ้าตับนี่ต้องกลับกัน หั่นสดก่อนค่อยต้มค่อยลวกมันถึงจะนุ่ม ต้มก่อนก็ไว้ปาหัวหมาได้เลย" จบประโยคหลังแล้วแกหัวเราะเสียงดังต่อ ทำเอาพวกเราหัวเราะตามไปด้วย ความละเอียดลออ พร้อมทั้งใส่ใจกับสิ่งเล็กๆ น้อยๆ ของคุณลุงกลายเป็นสูตรอาหารรสชาติผูกใจผู้มาเยือนคนแล้วคนเล่า



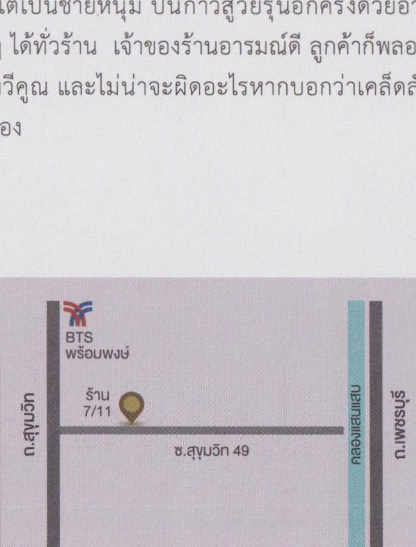




คุณลุงประสงค์ที่แซวลูกค้าสนุกสนานมาตั้งแต่เป็นชายหนุ่ม ปีนี้ก้าวสู่วัยรุ่นอีกครั้งด้วยอายุ 73 ปี พอไม่ต้องยืนหน้าเตาเลยทำให้แกเดินคุยกับใครๆ ได้ทั่วร้าน เจ้าของร้านอารมณ์ดี ลูกค้าก็พลอยอารมณ์ดีไปด้วย ของที่ว่าอร่อยก็ยิ่งอร่อยขึ้นอีกเป็นทวีคูณ และไม่น่าจะผิดอะไรหากบอกว่าเคล็ดลับสุดยอดของคุณลุงได้แฝงไว้อยู่ในชื่อร้าน "แซว" ชื่อนี้นี่เอง

**แซว**

- : 07.00-16.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 258 7960
- : ก๋วยเตี๋ยวหมู 35-55 บาท
- : 1/5 ซ.สุขุมวิท 49 ถ.สุขุมวิท

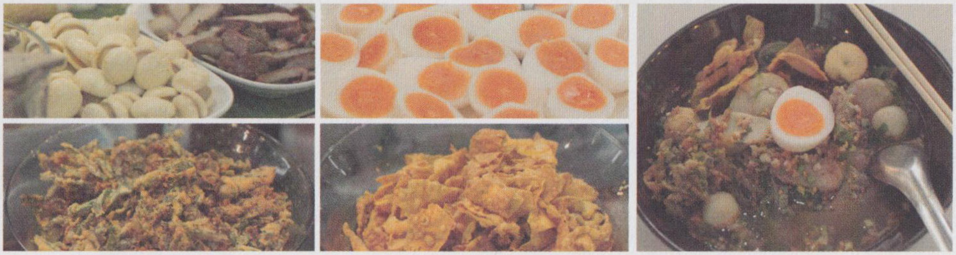




ภาวนา สกุณา

# คุณนา ก๋วยเตี๋ยวต้มยำพิษณุโลก

พี่นาติดตามพ่อแม่กับวิกลิเกไปๆ มาๆ หลายที่ โดยแม่ทั้งเล่นลิเกและทำของขายอยู่ข้างวิก ขายอาหารตามสั่งในตลาดโต้รุ่งก็มี "แม่ทำอร่อยนะแต่ขายไม่ได้ตังค์ซักที" เธอบอกแกมน้อยใจแทนแม่ แม้พี่นาออกเรือนกับนายทหารชั้นสัญญาบัตรแล้วก็ยังไม่หยุดปรุง สบโอกาสก็ทำอาหารขายเรื่อยมา เพื่อนรบเร้าให้ทำก็ไม่น้อย ทำบุฟเฟต์ในสนามกอล์ฟก็เคยลอง คนรอบข้างติดใจรสมือกันทั้งนั้น พอสามีย้ายกลับเข้า กทม. ถึงได้ตั้งต้นสูตรก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมูเห็ดหอมก่อน เธอบอกกรรมวิธีว่าเมื่อได้ซี่โครงอ่อนมาก็ล้างคราบคาวคราบมันด้วยน้ำเกลือ ต้มน้ำเดือดจัดแล้วใส่ซี่โครงลงไป หรี่ไฟอ่อน ต้มต่ออีกสองชั่วโมง จนลอยขึ้นมาก็เสร็จกระบวนการ ได้เนื้อหมูติดซี่โครงนุ่มพอเหมาะ ล่อนแต่ไม่เละ เคี้ยวสนุกดีแท้

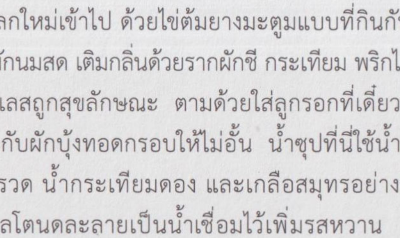


พี่นาสะสมชื่อเสียงอยู่พักใหญ่จึงเพิ่มความแปลกใหม่เข้าไป ด้วยไข่ต้มยางมะตูมแบบที่กินกับขนมจีน ใช้หมูย่างแทนหมูแดง หมูย่างทำจากสันคอหมูหมักนมสด เติมกลิ่นด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย และซอสต่างๆ หมักสองคืนแล้วกึ่งย่างกึ่งอบในเตาสแตนเลสถูกสุขลักษณะ ตามด้วยใส่ลูกรอกที่เดี๋ยวนี้หากินยากเหลือเกิน เท่านั้นไม่พอยังเติมแผ่นเกี๊ยวกรอบกับผักบุ้งทอดกรอบให้ไม่อั้น น้ำซุปที่นี่ใช้น้ำต้มซี่โครงหมูกับเล้ง (กระดูกสันหลัง) ปรุงรสด้วยน้ำตาลกรวด น้ำกระเทียมดอง และเกลือสมุทรอย่างดี ที่แตกต่างไม่เหมือนใครคือ สูตรต้มยำของพี่นาใช้น้ำตาลโตนดละลายเป็นน้ำเชื่อมไว้เพิ่มรสหวาน แต่ไม่หวานแหลมแถมยังได้กลิ่นหอมแปลกกว่าที่อื่นด้วย ส่วนรสเปรี้ยวมาจากมะนาวคั้นสดๆ ถั่วกับพริกป่นคั่วเอง กระเทียมเจียวใหม่ทุกวัน ที่สุดออกมาเป็นสูตรเฉพาะของตัวเองเกินกว่าสิบห้าปีแล้ว

ร้านนี้เคยมีถึงห้าสาขา แต่เจ้าของตัดสินใจยุบเหลือที่เดียว เพราะจะได้คุมคุณภาพและรสชาติได้อย่างมั่นใจ "พี่นับถือพระพุทธชินราช เลยตั้งชื่อตามชื่อจังหวัดพิษณุโลกที่ท่านประทับอยู่ แต่ต้องวงเล็บว่าคุณนาไว้ด้วยนะ" เธอบอกที่มาพร้อมรอยยิ้มสดใส

**คุณนา ก๋วยเตี๋ยวต้มยำพิษณุโลก**

- : 08.00-17.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 089 892 4654
- : ก๋วยเตี๋ยวต้มยำรวมมิตร 50-90 บาท
- : ตลาดลุงเพิ่ม ซ.วิภาวดี 22 ถ.วิภาวดีรังสิต



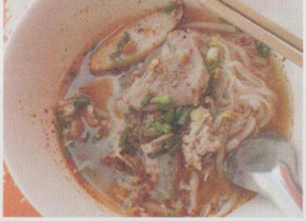


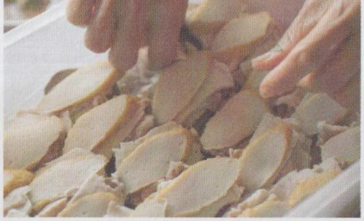
อรวรรณ แซ่ตั้ง

# ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำวัดปริวาส

เดิมทีมีร้านก๋วยเตี๋ยวหมูขายอยู่ที่แผงริมเจ้าพระยาในบริเวณวัด ขายมานมนานจนเจ้าของเก่าหมดอายุขัยขอกลับไปพักผ่อนบนสวรรค์ พี่แดงจึงรับร้านมาทำต่อ จากสูตรที่มีแต่ก๋วยเตี๋ยวหมูธรรมดาอย่างเดียวก็เพิ่มสูตรต้มยำเข้าไปด้วย ปรับนู่นปรับนี่อยู่พักเดียวก็เข้าฝัก เป็นตำรับส่วนตัวของพี่แดงเองเรียบร้อย "ตอนนั้นขายชามละ 6 บาทเอง" จนหกเจ็ดปีเลยผ่านทางวัดจะสร้างพนังกั้นน้ำ เจ้าอาวาสท่านเมตตาให้ย้ายมาอยู่ข้างในแทนและอยู่จนถึงทุกวันนี้ พี่แดงนับนิ้วดูรวมแล้วก็เฉียดสามสิบห้าปีได้

"หมูต้มแผ่นๆ ก็ใช้เนื้อสันนอก น้ำซุปเป็นน้ำต้มคาตั้ง ถั่วคั่วเองทุกวัน พริกป่นของไร่ทิพย์เกรดดีที่สุด" เจ้าของร้านวัย 52 แจกแจงวัตถุดิบแต่ละอย่าง และมีตัวชูโรงสำคัญคือ กระเทียมกับกากหมูเจียวกรอบๆ หอมกรุ่นใหม่ๆ จากเตาทุกเช้า ที่ถูกอกถูกใจลูกค้ามาอย่างยาวนาน "ทำเหมือนเดิมมาตลอดเลย" เจ้าของร้านกล่าวเหมือนไม่มีอะไรยาก แต่รสมือมั่นคงขนาดนี้ต้องไม่ใช่เรื่องง่ายแน่นอน ชามพร้อมเครื่องปรุงเรียงรายแน่นตู้ ผู้ช่วยลวกเส้นลวกถั่วงอกโยนใส่ชามแล้วส่งมาให้พี่แดงปรุงเครื่องต้มยำด้วยความคล่องแคล่ว หมูต้มตับต้มที่หั่นเป็นแผ่นบางๆ ซ้อนอยู่กับฮื่อก้วยถูกจัดเรียงไว้เป็นชุดๆ ทยอยกระโจนเข้าไปในชามอย่างต่อเนื่อง จากนั้นก็ลำเลียงไปแจกจ่ายสู่ลูกค้าโต๊ะต่างๆ ไม่ก็จัดใส่ถุงรอมอเตอร์ไซค์มารับไป





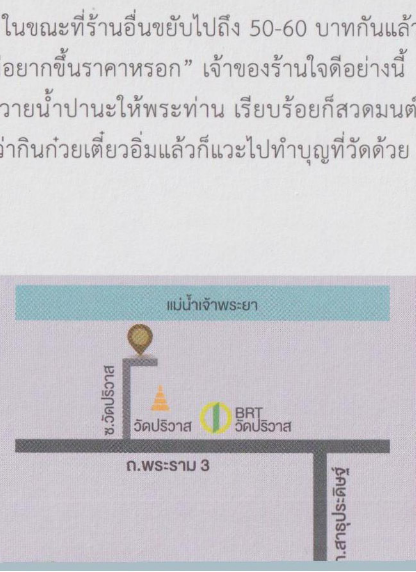




ทางร้านเพิ่งปรับราคาจาก 30-35 เป็น 30-40 ในขณะที่ร้านอื่นขยับไปถึง 50-60 บาทกันแล้ว พี่แดงให้เหตุผลว่า "เกรงใจเขา ขับรถมากันไกล จริงๆ ไม่อยากขึ้นราคาหรอก" เจ้าของร้านใจดีอย่างนี้จะหาที่ไหน "เก็บของเสร็จแล้วก็นั่งพักอยู่นี่แหละ รอถวายน้ำปานะให้พระท่าน เรียบร้อยก็สวดมนต์วันเว้นวันแล้วค่อยกลับบ้าน" ก่อนร่ำลา พี่แดงเชิญชวนว่ากินก๋วยเตี๋ยวอิ่มแล้วก็แวะไปทำบุญที่วัดด้วยก็ได้นะ เดินไปนิดเดียวเอง

**ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำวัดปริวาส**

- : 07.00-14.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 682 9525
- : ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ 30-40 บาท
- : วัดปริวาส ถ.พระราม 3





สุรพล มณี และ ฉัตรชัย อรัญยถาวร

# ก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายเพ้ง บางขุนนนท์

ก๋วยเตี๋ยวตำลึงเจ้านี้ถือว่าเป็นกิจการในครัวเรือนตั้งแต่ไหนแต่ไร พ่อแม่และลูกๆ ช่วยกันปรุง ช่วยกันขายเองทั้งสิ้น "เดี๋ยวนี้ช่วงปิดเทอมจะมีหลานมาช่วยด้วย" เฮียพลบอก ไม่ใช่เฉพาะแค่ร้านนี้ ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงย่านนี้ก็ลูกพี่ลูกน้องเป็นเครือญาติกันทั้งนั้น ชื่อนายเพ้งเป็นชื่อพ่อเฮียพล เสียดายที่ต้องจากไปเมื่อไม่นานมานี้ "พ่อปรุงจะวิดน้ำตาลเต็ม เปรี้ยวนำ รสจัดกว่าผมปรุง" เฮียพลคิดถึงรสชาตินั้น คุณแม่ที่ตอนนี้อายุ 71 แล้วยังยืนขายท่าเดิม ตำแหน่งเดิมที่หน้าแท่น ยังดูแข็งขันเหมือนสาวรุ่นไม่มีผิด "ลูกค้าประจำก็มาทักเรื่อยๆ" แกพูดแล้วยิ้มๆ "เหมือนได้อบไอน้ำตลอดวัน" คราวนี้แกถึงกับหัวเราะออกมา

พ่อครัววัย 49 สาละวนหน้าเตาพักใหญ่จึงค่อยเล่ากรรมวิธีให้ฟัง หลังจากได้เนื้อหมูส่วนสะโพกก้อนโตมา แยกเนื้อแดงที่มีไขมันแซมไปทำหมูสับ เนื้อสีขาวหน่อยแบ่งไว้สองส่วน ส่วนหนึ่งต้มทั้งก้อนแล้วแล่เป็นแผ่นบางสำหรับใครที่สั่งชามแห้ง อีกส่วนหั่นบางเป็นชิ้นๆ แล้วค่อยลวกสดด้วยน้ำร้อนจัดสำหรับคนที่สั่งชามน้ำ "จะได้สุกกำลังดี จะได้กินนุ่มๆ ทั้งสองแบบ" เฮียเปลี่ยนมาเล่าเพิ่มอีกเรื่อง "วันหนึ่งต้มน้ำแกงสามรอบ เจ็ดครึ่ง สิบครึ่ง บ่ายครึ่ง ต้มด้วยคาตั้งมากหน่อย เล้งน้อยหน่อย" เรียกได้ว่าต้มใหม่กันทุก 3 ชั่วโมงเลยทีเดียว ทางด้านเครื่องปรุงใช้พริกไทยเป็นเม็ดมาปั่นเอง ถั่วลิสงกับพริกป่นก็คั่วเอง ระบุไว้ว่าเป็นพริกยอดสนจากศรีสะเกษผสมกับพริกจินดา เน้นกลิ่นหอมนำมากกว่าเผ็ดร้อน "ที่ร้านใช้ของใหม่เอี่ยม" เฮียบอกอย่างมั่นใจ





เฮียพลย้อนความหลังอีกนิดว่าวันหนึ่งมีคนขอเหมาร้านไปจัดงานที่บ้าน พ่อก็เตรียมของพายเรือไปหาตามปกติ ไปถึงที่เจ้าของงานเขาเอาใบตำลึงมา แล้วกำชับให้ใส่เพิ่มทุกชาม "พ่อเห็นว่าแปลกดีเลยเอามาใส่ขายบ้าง" คนกินแล้วหลงใหลกันทั่ว พวกเราเองยังติดใจ "หากจะนับก๋วยเตี๋ยวหมูแถวนี้อาทำร้านก่อนพ่อ แต่ถ้านับใส่ใบตำลึง พ่อผมทำคนแรกเลย" เจ้าของร้านรุ่นที่สองจดจำด้วยความภูมิใจ

**ก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายเพ้ง บางขุนนนท์**

: 08.00 - 15.00 น. (หยุดวันพุธ)

: 02 434 9617

: ก๋วยเตี๋ยวหมู 30-40 บาท

: 115/14 ถ.บางขุนนนท์



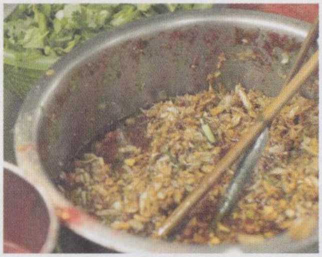


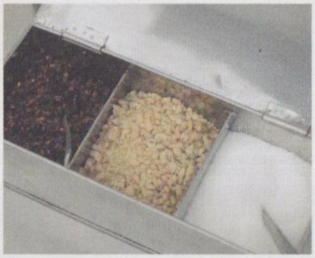
ณัฐนนท์ จิตรีสาร

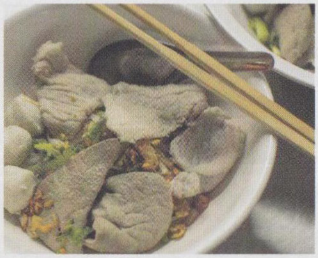
# นายแว่น

จากลูกจ้างไม่มีเงินเดือนที่ร้านอาหารริมบาทวิถี ลาออกมาเป็นเจ้าของกิจการเล็กๆ เอง ขยับขยายจนมีทั้งร้านข้าวขาหมู จิ้มจุ่ม ร้านก๋วยเตี๋ยว พร้อมกันทีเดียวห้าร้าน แต่พอมีมากร้านปัญหาก็มากตามทำให้พักผ่อนไม่เพียงพอ สมองไม่ปลอดโปร่งจนต้องทยอยเซ้งต่อให้ญาติให้เพื่อน "ไปๆ มาๆ เปิดร้านเดียวมีเงินเก็บมากกว่าอีกนะ" เขาพูดแล้วขำตัวเอง จากนั้นมานายแว่นไปจ่ายตลาดเอง ลงมือทำและชิมเองทุกๆ อย่าง ดูแลกิจการได้ทั่วถึง ดูแลลูกน้องได้ใกล้ชิด "อย่างคนลวกเส้นอยู่ด้วยกันมา 14 ปีแล้วนะ ผมส่งลูกเขาเรียนด้วย" เขาเล่าให้ฟังอย่างภูมิใจ

"คนเป็นอาจารย์คือลูกค้า" พวกเขาจะคอยแนะนำอะไรต่างๆ ให้ด้วยความหวังดี นายแว่นก็รับฟังและเอามาขบคิดพิจารณา ลองปรับปรุงดัดแปลงตาม แต่บางทีก็ต้องโยนทิ้งไปเพราะคนละแนวทาง เช่น เรื่องร้านละแวกนี้ขึ้นราคากัน 5-10 บาท "เขาขายคนรวย ร้านผมขายคนจน แค่นี้ก็อยู่ได้แล้ว" นายแว่นยังขอยืนราคาเดิมทั้งๆ ที่คุณภาพและราคาวัตถุดิบเกินกว่านั้นไปมากแล้ว "ต้องใช้ของดีของใหม่ของสดเสมอ ห้ามลดคุณภาพ" เจ้าของร้านวัย 37 ปี ย้ำอีกรอบ







นายแว่นกล่าวต่อว่า "เส้นบะหมี่ของเราสั่งทำพิเศษจากโรงงานเลย เป็นเส้นขนาดกลางไม่เหมือนใคร" ที่พวงเครื่องปรุงเปิดมาเห็นพริกคั่วน้ำมัน เป็นพริกหัวเรือผสมพริกยอดสนคั่วใส่น้ำมันรสเผ็ดจัดจ้านเอาใจคนชอบความร้อนแรง ถั่วลิสงคั่วใหม่บดหยาบ และน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ แลดูสะอาดสะอ้านนัก นอกจากกระบี่มือหนึ่งอย่างหมูหมักเนื้อนุ่มเนียน และตับสดชิ้นใหญ่เต็มคำ คำนวณเวลาลวกได้เนื้อสัมผัสนุ่ม หวานอร่อยพอดิบพอดีแล้ว ลูกค้ายังติดใจบะหมี่ใส่น่องไก่ตุ๋นอีกด้วย "หลังผับเลิก เขาแวะมากินอะไรรองท้องก่อนกลับบ้านกันทั้งนั้น" นายแว่นบอกว่าร้านจะวุ่นช่วงดึกๆ ถือเป็นร้านบำบัดความหิวหลังอาทิตย์ลับฟ้าที่คึกคักมาตลอด 18 ปีทีเดียว

**นายแว่น**

- : 17.30-04.30 น. (ส.-อา. ปิด 05.00 น.)
- : 095 010 3990
- : ก๋วยเตี๋ยวหมู 35-60 บาท
- : 267 ถ.สุขุมวิท 63 (ซ.เอกมัย)



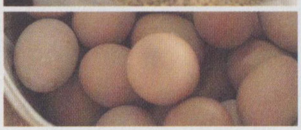
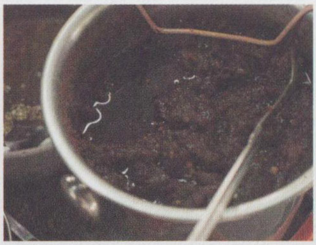
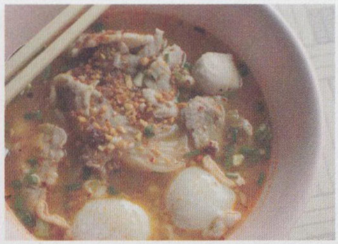



แปลง และ ดารณี รุ่งเรืองรัศมี

# โกบู้รสซิ่ง

“บ.ใบไม้ สระอู ไม้โท ชื่อโกบู้สามีป้าเอง” ป้าแปลงบอกเราถึงชื่อร้านแล้วยิ้มปนเศร้าเพราะโกบู้ในวัย 83 ปีเพิ่งเสียไปไม่ถึงร้อยวัน สมัยบุกเบิกโกบู้ใช้จักรยานยนต์พ่วงข้างสีแดงหม่นเอาไว้บรรทุกอุปกรณ์ครัวครบครัน เครื่องปรุงเพียบพร้อม “จอดขายให้ยืนซดกันอยู่ที่หน้าประตูสวนพฤษชาติอีกฝั่ง” โกบู้และป้าช่วยกันทำแค่สองคน ชาวบ้านแถวนี้รู้จักกันทั่ว มาช่วงหลังที่โกบู้สุขภาพไม่ดีนัก “ป้าขายแทนแกมาสามสิบกว่าปีแล้ว” เลยต้องหาคนมาช่วยแทน นั่นหมายความว่าช่วงที่ผ่านมาเป็นความอร่อยรสมือป้าแปลงล้วนๆ ที่สำคัญร้านนี้ไม่ใช้ผงชูรส

วัตถุดิบของร้านนี้มีแหล่งที่มาจากร้านเดิมๆ ไม่เคยเปลี่ยนมาตั้งแต่เปิดร้าน ไม่ว่าจะเป็นเส้นต่างๆ ผัก ถั่วงอก เนื้อหมูสันใน หมูสับ ตลอดจนถั่วลิสงบด น้ำพริกเผา และเครื่องปรุงทั้งหลายในพวงจวบจนวันนี้ร้านเหล่านั้นกลายเป็นเพื่อนสนิท เหมือนเป็นญาติกันไปแล้ว “รุ่นแม่เขาเสียไป รุ่นลูกมาทำแทนเราก็ไม่สั่งร้านอื่นหรอก เดี๋ยวมันมานั่งร้องไห้หน้าร้าน” ป้าแปลงอำให้หัวเราะสนุก “กระดูกหมูที่ต้มน้ำซุปนี่ที่เขียงหมูเขาให้มานะ ให้ฟรีมา 45 ปีแล้ว” ส่วนไข่ไก่ส่งมาจากฟาร์มแถววัดหลวงพ่อโสธร สดใหม่ทุกวัน ช่วงอากาศเย็นไข่จะสวยกว่าแต่แพงหน่อยเพราะไก่ไม่ค่อยออกไข่ พอหน้าร้อนไข่ราคาถูกแต่จะเสียง่าย “ป้าจะตอกไข่ลวกใส่ถ้วยดูก่อน ถ้าสีไม่ดีกลิ่นไม่ดีก็ทิ้งเลย ห้ามเสียดาย” ชามธรรมดาใส่ไข่สองฟองพิเศษใส่สี่ฟอง เพราะไข่เจ้านี้ฟองเล็กกว่าทั่วๆ ไป “แต่ไข่แดงมันใหญ่ปกติกว่านะ” เจ้าของร้านวัย 63 ปี กล่าวอย่างมั่นใจ

ร้านนี้เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง ลูกสาวคนโตชื่อพี่ดารณีเป็นผู้บัญชาการการรบตอนกะกลางวันคือช่วงตีสี่ถึงสี่โมงเย็น ถึงเวลาภาคค่ำป้าแปลงอารมณ์ดีคนนี้จึงเข้ามาประจำที่ “กลางคืนมันเย็นสบายดีป้าชอบ” นัยว่าลูกค้ากลางคืนคงคึกคักกว่า เด็กวัยรุ่นก็มี ผู้ใหญ่ก็มี กินเหล้ากันมาก็มี เรื่องสนุกสนานก็เลยเต็มไปหมด

**โกบู้รสซิ่ง**

- : 24 ชั่วโมง (หยุดวันอาทิตย์)
- : 085 180 8105
- : ก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำพริกเผาใส่ไข่ 50-60 บาท
- : ซ.นวมินทร์ 8 ถ.นวมินทร์



# กวยจั๊บ

แม่ค้าขาย กวยจั๊บ น่านับถือ
ได้ใช้มือ หั่นบนเขียง เรียงเครื่องใส่
จดจำว่า ลูกค้า สั่งสิ่งใด
หลากเครื่องใน หลายอย่าง พลางเลือกชิม

ทั้งไส้อ่อน ตับปอด กอดหัวใจ
กระเพาะเลือด แถมไข่ ให้หยุมหยิม
อีกเซี่ยงจี๊ มีหมูกรอบ ชอบชวนชิม
ผู้คนลิ้ม แตกต่างไป ในทุกชาม

สำหรับกวย- จั๊บน้ำข้น ต้องใส่ใจ
น้ำพะโล้ สูตรไหน ไม่ทวงถาม
เส้นต้มใหม่ ได้ใจ ในทุกยาม
ปรุงรสตาม พอใจ ได้ทุกคน

คนขายกวย- จั๊บน้ำใส ไม่ต้องสอน
น้ำร้อนร้อน หอมพริกไทย ให้กลิ่นฉุน
ซดเข้าไป น้ำตาไหล ไม่งงงุน
รอให้อุ่น ยกซด หมดเกลี้ยงชาม





สุรชัย บัณฑรวรรณ

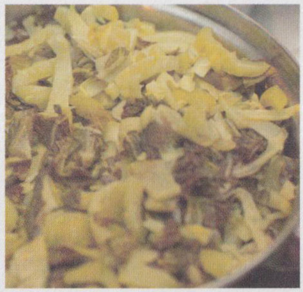
# กวยจั๊บร้านสุดท้ายสุขุมวิท 38

"เมื่อก่อนขายหมูสะเต๊ะนะ แต่พอดีเพื่อนจะเลิกทำร้านต้มเลือดหมู เลยขอเซ้งต่อ ตรงแถวปากซอยโน้น แต่ของเขาทำไม่อร่อยหรอก" ประโยคสุดท้ายเฮียสุรชัยเอามือป้องปาก แถมหรี่เสียงลงเหมือนเกรงว่าเจ้าของเก่าจะได้ยิน พอตกลงสัญญาได้เรียบร้อยแกก็ไปตระเวนชิมต้มเลือดหมู ตือฮวน กวยจั๊บ และของอร่อยในตำนานอีกสารพัดทั่วพระนคร กลับมาลองทำทางนั้นทางนี้ ทำแล้วทำอีก ปรับปรุงจนได้รสชาติของตัวเอง เพียงสองสามเดือนก็ได้สูตรลงตัวพร้อมเปิดร้าน และไม่เคยคิดปรับอะไรอีก เจ้าของร้านสุดท้ายใต้ต้นมะขามแย้มเคล็ดส่วนตัวว่า เครื่องในต้องสดใหม่เสมอ อย่าใช้ของค้างคืน ล้างให้สะอาดทั่วถึงก็จะขจัดกลิ่นสาบออกไปได้ พูดแล้วฟังดูง่าย แต่ทำจริงต้องใช้ความอุตสาหะและวินัยสูง ซึ่งเฮียก็ปฏิบัติอย่างแข็งขันตลอด 28 ปีที่ผ่านมา

น้ำซุปของร้านนี้ใช้น้ำต้มกระดูกสันหลังหมูเท่านั้นเพราะมีกลิ่นหอมกว่า "ผมมาถึงตั้งแต่บ่ายโมงครึ่งมาต้มน้ำเตรียมของ" แม้บางส่วนเตรียมมาจากบ้าน แต่ยังมีอีกบางส่วนที่ต้องมาเตรียมที่นี่ จัดไปเตรียมไป กว่าจะพร้อมก็แดดร่มลมตก 4 โมงเย็นพอดี เปิดขายเรื่อยไป ช่วง 6 โมงถึง 3 ทุ่มมีลูกค้ามาไม่ขาดสาย และมาคิวแน่นอีกทีหลัง 5 ทุ่มถึงตี 1 ของหมดเก็บร้านกลับบ้านได้





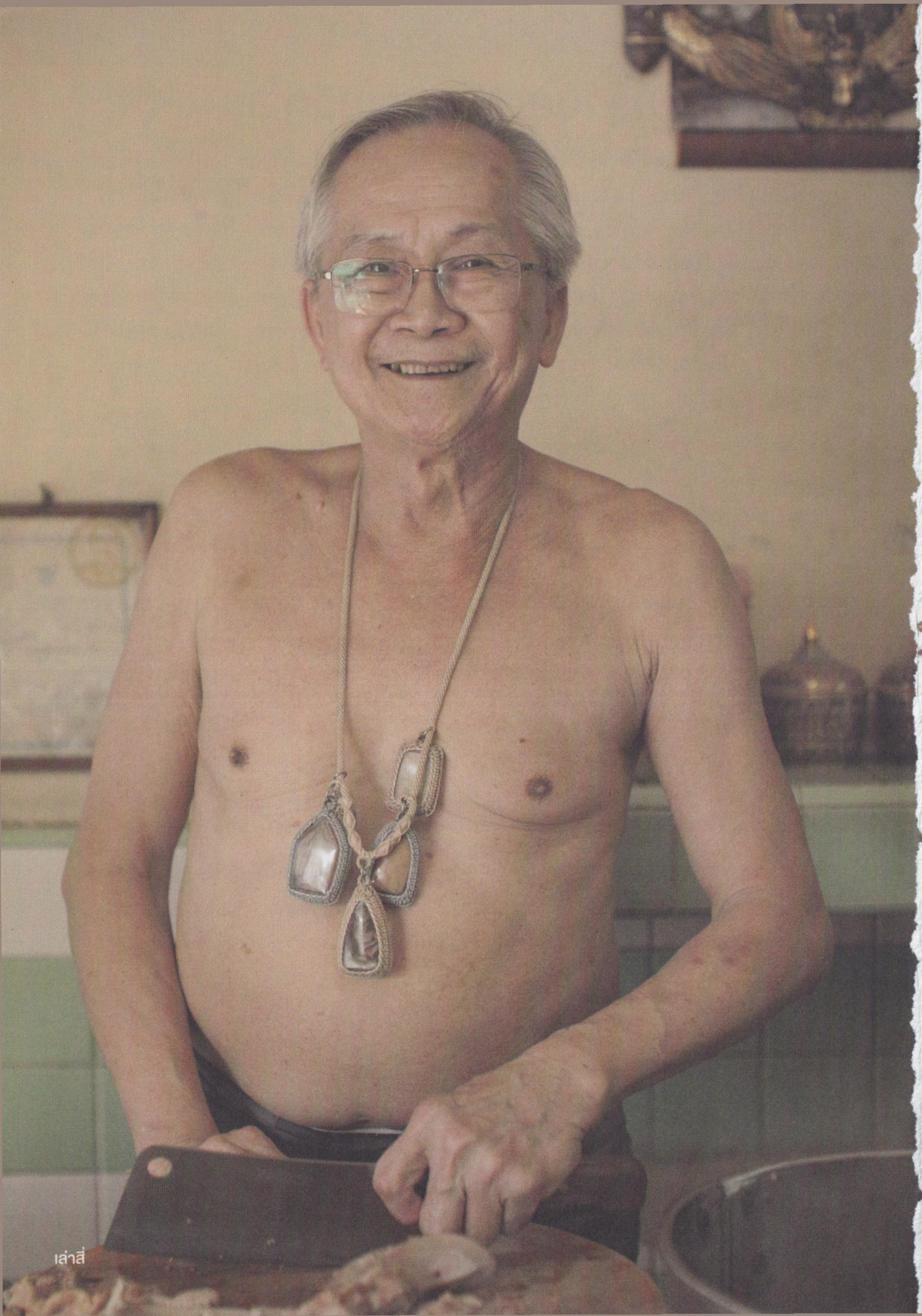


เจ้าของร้านคนนี้ความจำเป็นเลิศ ใส่อะไรไม่ใส่อะไร สั่งได้หมด ไม่ต้องมีกระดาษทด ที่จดไว้ในหัวไม่มีพลาด คนเยอะขนาดไหน เรื่องมากเท่าใด แกจำได้หมด วางถึงโต๊ะครบทุกชาม ไม่ว่าจะสั่งเส้นกวยจั๊บเหนียวนุ่ม ตือฮวนเกี้ยมไฉ่กรอบ เครื่องในไม่มีกลิ่น น้ำซุปหอมกรุ่น และชามที่ขาดไม่ได้คือต้มเลือดหมูใบตำลึงใส่สาหร่าย เรียกว่าจัดเต็ม ครบเครื่อง กินกับข้าวสวยร้อนๆ อิ่มอุ่นสบายท้องไปเลย

**กวยจั๊บร้านสุดท้ายสุขุมวิท 38**

- : 16.00-02.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 084 106 9627
- : กวยจั๊บน้ำใส 50-70 บาท
- : ซ.สุขุมวิท 38 ถ.สุขุมวิท

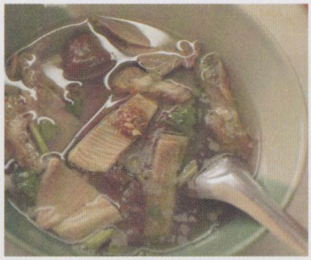




# กวยจั๊บ อาแปะเล่าสี่

กวยจั๊บน้ำใสแจ๋ว สูตรแต้จิ๋วแท้ๆ รสชาติดั้งเดิมแบบนี้ไม่รู้จะไปหากินที่ไหนอีกแล้ว "ใส่เครื่องในลงไปตั้งแต่น้ำอุ่นๆ เลย ผูกเชือกไว้ อันไหนสุกก่อนก็ดึงขึ้นก่อน" อาแปะเปิดหม้อเล็กๆ ทรงสูงไม่เหมือนใครโชว์เรา หลังควันโขมงจางไปเห็นน้ำแกงใสๆ กระเพื่อมระอุอยู่



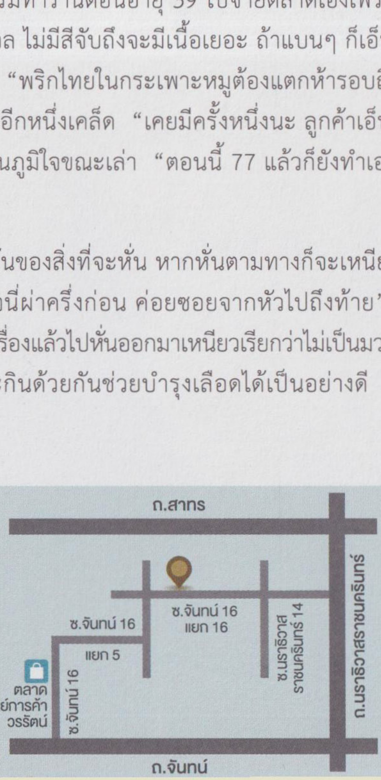



อาแปะเริ่มช่วยเตี่ยมาตั้งแต่อายุ 14 "เลยร้านหมอมี เจริญกรุง มาหนึ่งป้ายรถเมล์" ภาพความหลังของแกยังชัดเจนในหัว แกช่วยหมักเครื่อง เตรียมของอยู่หลังร้าน พอเข้ารุ่นหนุ่มกระทงช่วยเสร็จก็ไปเที่ยวทุกคืน กลับมาตี 4 ก็เตรียมของต่อ "ผมโดนดูถูกว่าเป็นนักเที่ยวจะเปิดร้านได้เรอะ จนมีมานะเปิดขายมาจนทุกวันนี้" แกเผยแรงผลักดันส่วนตัว ใครมาที่ร้านแล้วเห็นอาแปะถอดเสื้อยืนสง่าที่หน้าเตา รับรองว่าของแท้ "ผมถอดเสื้อมาตั้งแต่เปิดร้านแล้ว" แกเริ่มทำร้านตอนอายุ 39 ไปจ่ายตลาดเองเพราะต้องการคัดของสดๆ กับมือทุกวัน "เซี่ยงจี๊ต้องอ้วนๆ อิ่มนวล ไม่มีสีจับถึงจะมีเนื้อเยอะ ถ้าแบนๆ ก็เอ็นเยอะ แต่ถือเป็นยาแก้ปวดหลังได้" อาแปะทำมือประกอบ "พริกไทยในกระเพาะหมูต้องแตกห้ารอบถึงจะอร่อย เลยต้องเก็บเอาไว้ผสม จะได้อร่อยทุกวัน" แกเผยอีกหนึ่งเคล็ด "เคยมีครั้งหนึ่งนะ ลูกค้าเอ็นดูผมมาก เที่ยงครึ่งก็ของหมดแล้ว" เจ้าของร้านส่งแววตาแสนภูมิใจขณะเล่า "ตอนนี้ 77 แล้วก็ยังทำเอง เลือดลมเดินดี ไม่มีชรา" อาแปะหัวเราะร่วน

คุยไปคุยมาแกชี้ช่องการหั่นว่าต้องรู้จักทางกับเส้นของสิ่งที่จะหั่น หากหั่นตามทางก็จะเหนียวเคี้ยวลำบาก หั่นตัดเส้นปุ๊บก็เคี้ยวนุ่มง่ายๆ "อย่างหัวใจนี่ผ่าครึ่งก่อน ค่อยซอยจากหัวไปถึงท้าย" พอรู้จักสังเกตแล้วก็ลองทำ "เราต้องคอยวิเคราะห์ตลอด ไม่รู้เรื่องแล้วไปหั่นออกมาเหนียวเรียกว่าไม่เป็นมวย" แถมแนะอีกว่าร้านนี้ใส่จิงจูฉ่ายในต้มเลือดหมูด้วย เพราะกินด้วยกันช่วยบำรุงเลือดได้เป็นอย่างดี แกทิ้งท้ายไว้อย่างนั้น

**กวยจั๊บ อาแปะเล่าสี่**

- : 09.00-15.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 286 5972
- : กวยจั๊บน้ำใส 30-50 บาท
- : 67/599 ซ.จันทน์ 16 แยก 16 ถ.จันทน์





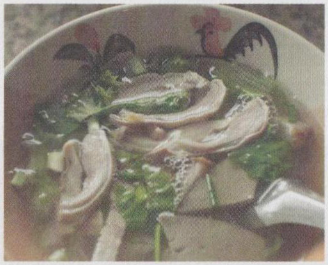
อารมณ์ อารีย์ และ มานัส เตชะชินสิริ

# อรุณวรรณ

เมื่อปี พ.ศ. 2512 รุ่นพ่อกับแม่ได้ตัดสินใจย้ายร้านจากสวนมะลิมาอยู่ที่แห่งนี้ ซึ่งยังเป็นร้านหนึ่งคูหาเปิดโล่งอากาศถ่ายเทได้คล่อง เพิ่งปรับปรุงใหม่ขยายเป็นสองห้อง ตกแต่งแบบสมสมัยเมื่อปลายปีที่แล้ว ลูกค้าประจำมาถึงแล้วอาจไม่คุ้นตา กลายเป็นร้านปรับอากาศให้เย็นสบายไม่ต้องสู้กับฝุ่นควันทดแทน ครั้นลองชิมอาหารแล้วรับรองว่าคุ้นลิ้น ยังคงเส้นคงวาให้ประทับใจได้เหมือนเคย

พี่อารมณ์เจ้าของร้านคนพี่บอก “อาศัยชอบทำ ใจรัก ดูปุ๊บก็รู้ปั๊บว่าต้องทำอย่างไร น้องสาวก็เหมือนกัน” เรียกได้ว่าเป็นพรสวรรค์โดยแท้ สองพี่น้องขลุกกันอยู่ในครัวไม่มีขาด สูตรดั้งเดิมซึมซับเข้าไปจนแม่นยำไม่รู้ตัว พี่อารีย์คนน้องกล่าวว่า “เคล็ดลับก็ไม่มีอะไรนะ ทำเหมือนที่เรากินเอง” ไม่มีสารกันบูดแม้แต่น้อย พวกเธอและคนที่ร้านกินเองอยู่ทุกวันจึงรับรองได้ว่าสดสะอาดพร้อม “เราขายตรงไปตรงมา ไม่ได้มีกำไรมาก ต้องคิดถึงใจเขาใจเราด้วย คอยปรับปรุงบริการให้ลูกค้าพอใจ” พี่อารมณ์บอกต่อ “ยืนหน้าเตาจะร้อนแค่ไหนก็ต้องอดทน เพราะมันเป็นอาชีพเรา” พี่อารีย์เสริมอีก “ร้อนแล้วมีลูกค้าก็ยังเย็นสบาย ดีกว่ายืนเย็นๆ แล้วไม่มีลูกค้า แบบนั้นยิ่งร้อนกว่าเยอะ” พวกเราได้ยินแล้วได้แต่พยักหน้าหงึกๆ ตาม

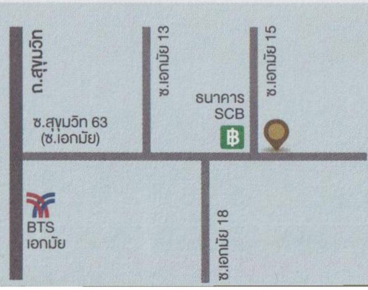




นอกจากกวยจั๊บน้ำใสอร่อยล้ำแล้ว ยังต้องกล่าวถึงตือฮวนอีกด้วย เกี้ยมฉ่ายรสเปรี้ยวแบบเกี้ยมบ๊วยไม่มีใครเหมือน สองพี่น้องหมักดองเองด้วยเกลือสมุทรอย่างดีกับซีอิ๊วขาวสูตรคนจีนแท้ๆ อีกทั้งเครื่องในหมูสะอาดสะอ้านมีให้เลือกครบครัน ได้กินแกล้มกับตือฮวนจุกบี้ที่ปรุงจากข้าวเหนียวเขี้ยวงูกลางเก่ากลางใหม่ยัดในไส้ใหญ่นึ่ง พี่อารีย์ชี้แจงว่า “ถ้าใช้ข้าวใหม่ก็จะเนื้อเละ ถ้าข้าวเก่าไปจะมีกลิ่นสาบ” พอหั่นเป็นแว่นจิ้มกับซีอิ๊วดำผสมน้ำตาลทรายแดงเคี่ยวจนเข้มข้นแบบคาราเมล เข้าปากเคี้ยวแล้วหวานหอม อร่อยจนซึ้งใจ ...เดี๋ยวนี้หากินได้ยากนัก

**อรุณวรรณ**

- : 09.00 - 15.00 น. (หยุดวันอังคารและพุธกลางเดือน)
- : 02 392 5301
- : กวยจั๊บน้ำใส ตือฮวน 65-75 บาท
- : 293 ซ.เอกมัย 15 ถ.สุขุมวิท 63





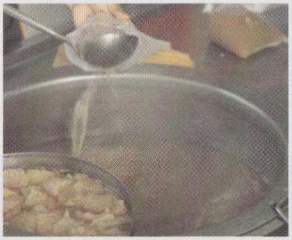
เฮียโจ

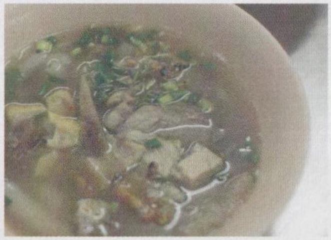
# ก๋วยจั๊บมิสเตอร์โจ

"ชื่อนี้คุณสันติ เปิบพิสดาร เป็นคนตั้งให้ เตี่ยก็ใช้ชื่อนี้มาเรื่อยค่ะ" ศรีภรรยาบอกกับเราแทนเฮียโจ เพราะเฮียไม่ชอบออกสื่อ

"รุ่นเตี่ยมาจากเมืองจีน หาบขายแถวตลาดน้อย" สมัยนั้นขายชามละสลึงเดียว หาบขายมา 20 ปี ถึงเปลี่ยนเป็นรถเข็น เข็นขายอีก 22 ปี ถึงจะซื้อห้องแถวทำเป็นร้าน เปิด 1 ปีก่อนเปิดทางด่วนเฉลิมมหานคร (ประมาณปี พ.ศ. 2523) "แกเพิ่งเสียไปเมื่อ 2 ปีก่อน อายุ 98 ปีแน่ะ" เจ๊ยังจำได้แม่น ส่วนเฮียโจก็ช่วยเตี่ยมาตั้งแต่เล็กๆ จนตอนนี้อายุเฉียด 60 ปีแล้ว

"เป็นเฮียทำเองทุกอย่างมาตลอด 15 ปีหลังนี่" เจ๊เล่าให้ฟัง "ชั้นไม่รู้เรื่องด้วยหรอก เพราะเฮียล็อกห้องไม่ให้ลูกน้องเข้า ไม่ให้ชั้นเข้าด้วย แล้วก็ทำเครื่องใน ทำหมูกรอบอยู่ในนั้นแหละ เสร็จแล้วถึงออกมา" เราฟังดูเหมือนจะต้องใช้สมาธิขั้นสูง ขับลมปราณถอดเคล็ดวิชาในห้องลับ ครั้นเงยหน้ามากลับเห็นเจ๊เล่าไปยิ้มไป "เมื่อก่อนมีทั้งน้ำข้น น้ำใสเลยนะ ใส่ไข่ ใส่เลือด ใส่ปลาหมึกด้วย พอเฮียมาทำเอง ตัดเหลือน้ำใสอย่างเดียว" เพราะแกชอบกินน้ำใสมากกว่า เหตุผลง่ายๆ แค่นี้เอง





ที่ร้านนี้เสิร์ฟ "ป๊ะป๋วย" ในชามด้วย เป็นหนังหมูทอดแล้วแช่น้ำ แล้วค่อยต้มอีกรอบ ออกมาเนื้อหยุ่นๆ คล้ายกระเพาะปลาเทียม เดี๋ยวนี้หากินยากแล้ว มีแต่เป็นหนังหมูต้มธรรมดาเกือบทั้งนั้น แถมร้านนี้ยังมีเครื่องในให้เลือกหลายหลากกว่าเจ้าอื่นๆ ยกเว้นก็แค่ไส้อ่อนกับไส้ตัน กวยจั๊บน้ำใสเจ้านี้ไม่ใสเสียทีเดียวเพราะใช้คาตั้งต้มน้ำซุป สีออกขาวขุ่นดูน่ากินไปอีกแบบ หอมกลิ่นพริกไทยและกระเทียมซดแล้วอร่อยไม่แพ้ใคร สมกับที่ยืนหยัดมากว่าเจ็ดสิบปี และที่พิเศษสุดๆ คือเนื้อแก้มหมูนุ่มๆ หอมอร่อย แต่ละวันจะมีเพียงหนึ่งชามเล็กๆ ให้ลูกค้าผู้โชคดี หมดแล้วก็หมดกัน อยากกินต้องมาใหม่พรุ่งนี้

**ก๋วยจั๊บมิสเตอร์โจ**

: 08.00-16.30 น. (หยุดเทศกาล)

: 02 213 3007

: กวยจั๊บน้ำใส หมูกรอบ 50-60 บาท

: 313/7 ปาก ซ.จันทน์ 44 ถ.จันทน์





อิสรีย์ ธีรภาพวงศา และ เซี่ยมจู เดชเจริญศรี

# ก๋วยจั๊บน้ำข้นเจ๊หงษ์

แรกเริ่มรุ่นอากงกับอาม่าขายเป็ดพะโล้อยู่ที่นี่ตั้งแต่ร้อยกว่าปีก่อน พอรุ่นพ่อแม่ส่งต่อมาให้เจ๊จูกับเจ๊หงษ์สองพี่น้องถึงริเริ่มทำกวยจั๊บน้ำข้นขายเพิ่ม ต่อยอดมาจากสูตรพะโล้ของที่บ้านนั่นเอง พี่ใหม่ลูกเจ๊หงษ์ที่รักงานปรุงและช่วยที่ร้านมาตั้งแต่วัยรุ่น แม้อายุ 47 และมีครอบครัวแล้วก็ยังมาไม่ขาด เจ๊ทั้งสองจึงวางตัวไว้ให้เป็นผู้สืบทอดรุ่นต่อไป ซึ่งช่วงหลังมานี่เจ๊หงษ์สุขภาพไม่อำนวย จึงเหลือแต่เจ๊จูและหลานสาวช่วยกันดูแลร้านสองแรงแข็งขัน

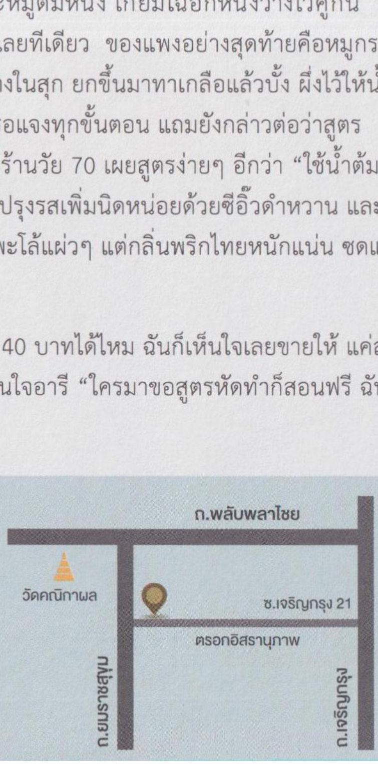


เจ๊จูบอกว่า “ร้านเราใช้แต่ของดีของแพงทั้งนั้น” ของแพงที่ว่ามีหกอย่างคือ ตับ ไส้หวาน หัวใจ ลิ้น เมื่อได้มาแล้วต้องล้างจนสะอาดปราศจากกลิ่น ของแพงถัดมาคือตัวกระเพาะซึ่งขายดีที่สุดต้องล้างด้วยเกลือ ที่หน้าร้านยังมีสองกะละมังใบใหญ่ใส่กระเพาะหมูต้มหนึ่ง เกี้ยมไฉ่อีกหนึ่งวางไว้คู่กัน “คนอยู่ไฟเขาชอบกินกัน” แกถึงกับต้องทำไว้ขายต่างหากเลยทีเดียว ของแพงอย่างสุดท้ายคือหมูกรอบสูตรเด็ด “ได้หมูสามชั้นมาก็ล้างให้สะอาดแล้วต้มเพื่อให้ข้างในสุก ยกขึ้นมาทาเกลือแล้วบั้ง ผึ่งไว้ให้น้ำหยดจนแห้งแล้วค่อยทอดในหม้อเพื่อให้ข้างนอกกรอบ” เธอแจงทุกขั้นตอน แถมยังกล่าวต่อว่าสูตรคนจีนแท้ๆ นั้นน้ำแกงต้องร้อนจัดจนเดือดได้ยิ่งดี เจ้าของร้านวัย 70 เผยสูตรง่ายๆ อีกว่า “ใช้น้ำต้มเอียเล้ง ใส่เครื่องพะโล้ที่มีอยู่ ใส่ยาจีนและหนักพริกไทย” ปรุงรสเพิ่มนิดหน่อยด้วยซีอิ๊วดำหวาน และไร้ผงชูรสเจือปน ต้มเคี่ยวกันวันต่อวันจนได้น้ำแกงหอมกลิ่นพะโล้แผ่วๆ แต่กลิ่นพริกไทยหนักแน่น ซดแล้วร้อนชุ่มคอนัก สะใจคนกินดีแท้

“ขายอยู่ที่ราคา 50 บาท วันก่อนมีคนมาขอซื้อ 40 บาทได้ไหม ฉันก็เห็นใจเลยขายให้ แค่ลดกระเพาะหมูลงไปชิ้นเดียว เขาอิ่มแล้วเราก็ดีใจ” เจ๊จูเป็นคนใจอารี “ใครมาขอสูตรหัดทำก็สอนฟรี ฉันไม่หวง” แกยังชวนพวกเรามาหัดทำด้วยอยู่เลย

**ก๋วยจั๊บน้ำข้นเจ๊หงษ์**

- : 8.30-17.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 222 0290
- : กวยจั๊บน้ำข้นเครื่องในหมู 50 บาท
- : 19 ซ.เจริญกรุง 21 ถ.เจริญกรุง



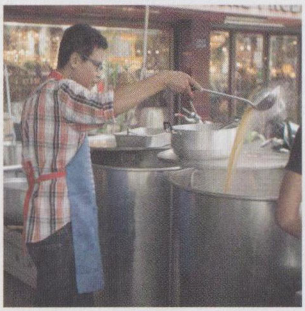


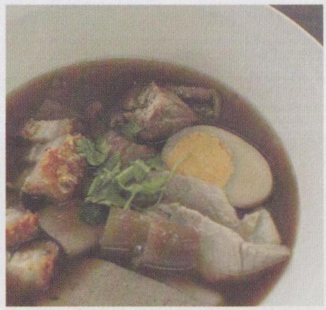
อภิชาติ สุขเกษม

# ก๋วยจั๊บพัฒนาการ นายน้อย ร.ย.ส.

อาศัยที่นายน้อยเคยเป็นผู้ช่วยกุ๊กในร้านราเมงมาพักใหญ่ จึงนำความรู้วิธีต้มน้ำซุปแบบญี่ปุ่นมาประยุกต์และผสานกับเครื่องเทศจีนคุณภาพเสมอต้นเสมอปลายจากเยาวราช “คือมันต้องใช้กระดูกต้มทีละครึ่งหม้อนะ ต้องขอลองดู เจ๊งเป็นเจ๊ง แต่กินแล้วต้องอร่อย” ลองจนเข้าข่ายประสบความสำเร็จเป็นน้ำพะโล้เข้มข้นรสเลื่องลือ ถูกอกถูกใจลูกค้าใหญ่น้อยถ้วนหน้า “วัตถุดิบต้องแน่นอน” เนื้อหมูและเครื่องในส่งตรงจากนครปฐม ทำสดใหม่แต่เช้าตรู่และระหว่างวัน ข้อสำคัญคือต้องล้างเครื่องในให้สะอาดเอี่ยมทุกครั้ง “เครื่องในมีกลิ่นเมื่อไหร่ ร้านก็เจ๊งเมื่อนั้น” เจ้าของร้านกล่าวด้วยสีหน้าเอาจริงเอาจัง

“ผมเริ่มต้นจากเข็นขายที่หน้าโรงงานยาสูบวันจันทร์ถึงศุกร์” นายน้อยรื้อฟื้น “ผ่านไปสักพักรู้สึกว่าวันเสาร์อาทิตย์ยังว่างๆ อยู่ เลยไปลองหาทำเลขายที่อื่น ไปได้หน้าสวนหลวง ร.๙ ก็ขายได้ดีนะ” เขาเจอทำเลนี้ระหว่างทางไปกลับบนถนนพัฒนาการ สังเกตเห็นตึกว่างร้างอยู่พอสมควร จึงสอบถามราคาค่าเช่า บวกลบคูณหารแล้วยังพอกัดฟันสู้ไหว จึงยอมลงทุนเปิดเป็นร้านหนึ่งคูหา ลูกค้าติดใจกันมากมายจนต้องขยับขยายย้ายมาตั้งที่ปัจจุบันเป็นร้านติดกันสามห้อง “เจ้าของตึกเขาเห็นเราตั้งใจทำมาหากินก็เลยสนับสนุน คิดค่าเช่าไม่สูง เราก็ยิ่งต้องตั้งใจ” เจ้าของร้านเผยอย่างตรงไปตรงมา



ยี่สิบห้าปีผ่านไป นายน้อยจากบุรีรัมย์สาละวนขยันทำงานแทบทั้งวัน “เดี๋ยวนี้ตอนเช้าช่วยแฟนเตรียมของที่บ้านที่ รยส. เสร็จ สายๆ หน่อยก็วิ่งมาที่นี่อยู่ดูแลจนถึงปิดร้าน เสาร์อาทิตย์ไปลงมือขายเองที่สวนหลวง เชิญชวนลูกค้าให้มาชิมที่นี่ต่อ” แกเล่าแล้วเห็นแววตาเป็นประกาย ...ลมเย็นๆ พัดโชยผ่านไปหลังร้านเป็นระยะ ช่วยคลายร้อนได้ดีนัก นั่งสบายๆ แบบนี้เห็นทีต้องมาเป็นประจำ

**ก๋วยจั๊บพัฒนาการ นายน้อย ร.ย.ส.**

- : 07.00-15.00 น. (หยุดทุกวันที่ 15 ถ้าเป็นเสาร์อาทิตย์เลื่อนเป็นวันจันทร์)
- : 087 495 6099
- : กวยจั๊บน้ำข้น 50-65 บาท
- : 789/14 ถ.พัฒนาการ

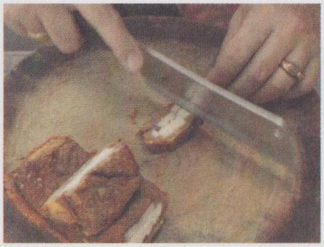
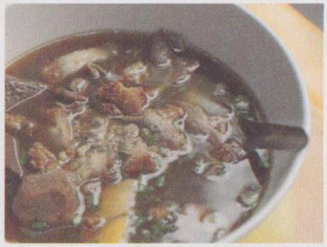





เฉลิมเกียรติ ศิริบุลยังพิกุล, อุดม อนิศดา และ บุศรา ศิริบุลยังพิกุล

# ก๋วยจั๊บกำลังภายใน

“อาจารย์ไชยแสงมาชิมแล้วเอาไปเขียนถึง แกเป็นคนตั้งชื่อก๋วยจั๊บกำลังภายในให้” พี่อุดมที่คล้องพระเครื่องและของขลังรอบคอบอกถึงที่มาแล้วส่งยิ้มหวาน พวกเราเลยยืนอ่านบทความที่เจ้าของร้านแขวนเอาไว้ไปพลางๆ ขณะรอแกจัดร้าน เพิ่งรู้ว่ามีลูกค้าอีกสามคนมารอตั้งแต่ร้านยังไม่ตั้ง

พี่อุดมเล่าต่อว่าน้องสาวเป็นคนตั้งต้นสูตรปรุงเอง ลองทำอยู่ไม่นานแล้วก็ตั้งขายเลย ได้กระแสตอบรับดีทีเดียว น้ำพะโล้เป็นน้ำต้มเอียเล้ง (กระดูกสันหลังหมู) ปรุงกลิ่นจนหอมหวนด้วยเครื่องเทศจากเยาวราช มีอบเชย โป๊ยกั๊ก กระเทียม รากผักชี และพริกไทย เคี่ยวด้วยไฟอ่อนประมาณ 45 นาที ค่อยปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำหวาน และน้ำตาลทราย จนได้รสเค็มนำกลมกล่อมแบบจีน ชนิดที่เปิดฝาหม้อมาหอมฉุยทีเดียว เส้นกวยจั๊บนั้นเหนียวได้ที่ น้ำหนืดข้นกว่าทั่วไปเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ส่วนเครื่องในล้างสะอาดทั่วถึงแล้วก็หย่อนต้ม มีให้เลือกทั้งไส้ ตับ และกระเพาะ เครื่องอื่นๆ มีเลือดหมู เนื้อหมู ไข่ต้ม เต้าหู้ และหมูกรอบที่แม้อยู่ในน้ำพะโล้แล้วยังกรอบสมชื่อ ร้านนี้ใช้พริกขี้หนูเม็ดใหญ่สีแดงล้วนดองน้ำส้ม ส่วนพริกป่นคั่วเองส่วนหนึ่ง ซื้อที่คั่วแล้วมาส่วนหนึ่ง นำมาผสมกันตามสัดส่วน “อยากจะคั่วเองทั้งหมดแต่เกรงใจชาวบ้านเขา เราอยู่ตึกแถวน่ะ” ไม่ต้องบอกก็รู้ว่ากลิ่นมันรุนแรงขนาดไหน พี่อุดมก้มลงไปเติมถ่านใต้หม้อน้ำพะโล้แล้วหันมาบอกพวกเราว่า “ไฟจากเตาถ่านมันระอุดีกว่าไฟจากเตาแก๊สนัก” ใครๆ ก็ว่าอย่างนั้น

เมื่อ 2 ปีก่อนพี่อุดมผันตัวจากพนักงานบัญชีเต็มเวลามาช่วยดูแลร้านกวยจั๊บของน้องสาวที่ร่างกายไม่สู้จะแข็งแรง และมีลูกสาวลูกชายของเธอร่วมทำอีกสองแรงแข็งขัน บอกได้ว่าตอนนี้อาหลานสามคนช่วยกันเป็นเจ้าของกิจการร้านนี้ “ผมเลยเก็บงานบัญชีไว้ทำเป็น part-time ส่วนหลานสาวก็เรียนรามฯ ไปด้วย” รวมตั้งแต่ต้นช่วยกันขยันปรุงขยันขายมาร่วม 6 ปีแล้ว

**ก๋วยจั๊บกำลังภายใน**

- : 11.30-16.00 น. (หยุดวันศุกร์)
- : 081 333 6241
- : กวยจั๊บน้ำข้น 40-50 บาท
- : ใต้ต้นไทร ใกล้แยก 7 ซ.จันทน์ 18/7 ถ.จันทน์





## เป็ดพะโล้ เป็ดย่าง เป็ดตุ๋น

บะหมี่หยก เป็ดย่าง ช่างหอมหวล
กลิ่นยั่วยวน ชวนกิน ถวิลหา
ราดน้ำเป็ด เด็ดผักชี โรยหน้ามา
ไม่อาจหา จานใด ใคร่เทียบเคียง

อีกก๋วยเตี๋ยว รสเด็ด เป็ดพะโล้
มิได้โม้ กินไป ไม่กล้าเถียง
เป็ดเนื้อนุ่ม ใส่ไส้เลือด ก็พอเพียง
พร้อมเครื่องเคียง ถั่วงอกดิบ หยิบขึ้นโปรย

พะโล้ใส่ ใบขึ้นฉ่าย น้ำลายสอ
ไม่ต้องรอ ขอกิน แก้หิวโหย
ไม่ชอบเคี้ยว ก๋วยเตี๋ยวเป็ด อย่าเอ็ดโอย
ข้าวหน้าเป็ด หอมโชย ให้ลิ้มลอง

สั่งเป็นปีก อบหม้อดิน น่ากินอยู่
ข้าวสวยร้อน สั่งคู่ ดูอิ่มท้อง
พริกน้ำส้ม ใส่กระเทียม เยี่ยมน่าลอง
ไม่เป็นสอง รองใคร ในทุกจาน



วราพัณณ์ พัชรศุภศิริศิลป์

# ก๋วยเตี๋ยวเป็ด 127/44

ร้านนี้เปิดเฉียดเที่ยงเพราะของเสร็จพร้อมเวลานั้น เจ๊เปิดร้านอยู่ปากซอยโน้นมาก่อนหน้านี้ 6 ปี ย้ายมาอยู่ร้านนี้เข้าปีที่ 18 แล้ว เราคะยั้นคะยอเท่าไรแกก็ไม่ยอมเผยชื่อ บอกแค่เป็นนัยๆ ว่าไม่อยากจะทะเลาะกับพวกสรรพากรอีก ระหว่างเจ๊แล่เนื้อเป็ด วางเรียงกลบคะน้าลวกในจาน สามีแกยังเดินมาเหน็บเรื่องภาษีเป็นระยะๆ

พวกเรานั่งรอที่โต๊ะเพียงครู่ จานเป็ดเลาะกระดูกก็มาเสิร์ฟ เนื้อเป็ดเหนียวนุ่มสู้ฟัน บะหมี่น้ำตามมาติดๆ น้ำซุปใสแต่สีเข้ม หอมกลิ่นเครื่องเทศคลอกลิ่นผักชีเข้ากั้นเข้ากัน และแล้วเลือดเป็ดพะโล้ในตำนานมาจอดอยู่ตรงหน้า ไม่รอช้าคีบมาเข้าปากหนึ่งชิ้น หลับตาลองเคี้ยวดูแล้วต้องยอมน้อมรับ สมคำร่ำลือ...สมคำร่ำลือ อดใจไม่ไหวต้องรีบเดินไปถามว่าเจ๊มีเคล็ดลับใดกันแน่

"ไม่มีร้อก ก็ทำไปอย่างที่ต้องทำนั่นแหละ" ทำเอาเราเกือบหงายหลัง เราถามย้ำอีก เจ๊เงียบไปนานแสนนาน มือหั่นเป็ดไปพลาง จู่ๆ ก็โพล่งว่า "เน้นเครื่องเทศถึง คัดเป็ดให้ขนาดเท่าๆ กัน ได้เป็ดมาแล้วต้องมาล้างให้สะอาดทั่วอีกที ต้องขูดหนังถอนขนอีกรอบ" จากนั้นแกนึกอะไรสักพักนึงแล้วบอก "น้ำตาลเคี่ยวนี่หอมกว่าซีอิ๊วดำดีๆ อีก" แล้วก็เดินหายไปสาละวนอยู่หน้าร้าน

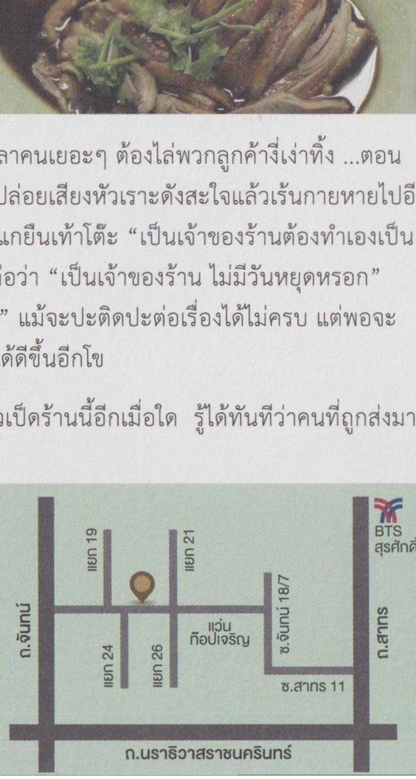



เราเดินมารอที่โต๊ะ แกเดินตามมาบอกว่า "เวลาคนเยอะๆ ต้องไล่พวกลูกค้างี่เง่าทิ้ง ...ตอนไข้หวัดนกนะ ปิดเดือนนึงเลย หมั่นไส้พวกชอบถาม" เจ๊ปล่อยเสียงหัวเราะดังสะใจแล้วเร้นกายหายไปอีก พวกเราจัดการเป็ดที่เหลือจนเกลี้ยง พลันเงยหน้ามาเจอแกยืนเท้าโต๊ะ "เป็นเจ้าของร้านต้องทำเองเป็น ไม่มีใครก็ต้องทำเองได้" เรามองหน้ากันเลิ่กลั่ก แกพูดต่อว่า "เป็นเจ้าของร้าน ไม่มีวันหยุดหรอก" เรายิ่งงงกว่าเดิม "แต่นี่จะเลิกแล้วนะ รอรับเบี้ยชราพอ" แม้จะปะติดปะต่อเรื่องได้ไม่ครบ แต่พอจะเข้าใจอารมณ์ผู้เยี่ยมยุทธวิถีศิลปินใหญ่ใจนักเลงอย่างเจ๊ได้ดีขึ้นอีกโข

ครั้งต่อไปหากกรมสรรพากรมาตรวจก๋วยเตี๋ยวเป็ดร้านนี้อีกเมื่อใด รู้ได้ทันทีว่าคนที่ถูกส่งมาเป็นเจ้าหน้าที่ที่ซวยสุดของปีเลยทีเดียว

**ก๋วยเตี๋ยวเป็ด 127/44**

- : 12.00-17.00 น. (หยุดวันจันทร์)
- : 02 211 1411
- : ก๋วยเตี๋ยวเป็ดพะโล้ 40-50 บาท
- : 127/44 ซ.จันทน์ 18/7 ถ.จันทน์



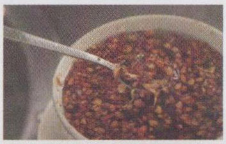



พรพิมล เจริญวัฒนชัย

# กิตติก๋วยเตี๋ยวเป็ด

คุณเหมียวเคยเป็นสาวออฟฟิศมาก่อน ตอนนี้มาคุมร้านก๋วยเตี๋ยวเป็ดเต็มตัว บอกเราว่าเสียดาย... หากไม่มีใครขายของอร่อยต่อ จากสมัยเด็กๆ แค่ช่วยพอถึงเวลาพ่อพักก็ต้องทำเองแล้ว

"พ่อเข้าครัวมาตั้งแต่ 9 ขวบ" เป็นลูกหม้อในครัวร้านอุปถัมภ์โภชนา สมัยจอมพล ป. พอเถ้าแก่เลิกร้านก็แยกย้ายกันหมด ก็เอาสูตรนั้นมาเริ่มทำร้านตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 ...ที่ใช้ชื่อกิตติเพราะอยู่ใกล้ รร. กิตติ จะได้จำง่าย" เจ้าของร้านรุ่นสองหัวเราะร่วน "ร้านนี้จะเน้นที่เนื้อเป็ดนุ่มค่ะ หนังบางๆ มันน้อยๆ" ทางร้านได้เป็ดมาจากฟาร์มเฉพาะซึ่งไม่ได้มีลูกค้ามากมาย เป็นเป็ดไทยอายุเยอะหน่อย ต้มพะโล้ด้วยสูตรสามัญใส่กานพลู โป๊ยกั๊ก อบเชย พริกหอม และเฉาก๊วยยิ้ง คุมไฟต้มประมาณ 1 ชั่วโมง แบบทั่วไป เก็บกรองหัวเชื้อไว้ แล้วต้มน้ำซุปโดยใช้โครงเป็ดแยกอีกหม้อหนึ่งต่างหาก ปรุงกลิ่นด้วยกระเทียมสด พริกไทย รากผักชี ปรุงรสแบบไม่ใช้ซีอิ๊ว ระหว่างนั้นก็ไปเจียวกระเทียมสีทอง เกรียมไฟเล็กน้อย กลิ่นหอมเด็ดขาด กรอบสะใจ ทำใหม่ทุกเช้าไว้กินแกล้มเป็ด รวมถึงพริกน้ำส้ม พริกไทยก็คั่วเองทุกวัน "พริกป่นนี่ตั้งต้นด้วยพริกขี้หนูพันธุ์จินดาแห้ง ต้องแห้งๆ นะ ถ้าชื้นจะกลบเผ็ดหมด" คุณเหมียวว่ายังมีเรื่องให้ศึกษาได้ตลอด "พ่อยังต้องมา QC ของเองทุกวัน บางวันก็มาลวกเส้นเองด้วย ถือว่าออกกำลังกาย" เธอพูดจริงจัง






ที่นี่มีบะหมี่เป๊าะ-บะหมี่สันแบนใหญ่ ไว้ให้สั่งกินแบบแห้ง เคี้ยวหนุบหนับ กับเส้นเรียวเล็กปกติไว้สั่งเป็นบะหมี่น้ำ ชุ่มน้ำพะโลร้อนๆ "ต้องคอยดูความสดเส้นด้วย เวลาลวกต้องคอยดูทุกวันว่าเส้นมายังไง เดี๋ยวเส้นเละไม่อร่อย" นอกจากนี้ยังมีตับ หัวใจ กึ๋น ไส้กรุบๆ และน่องกับปีกเป็ดตุ๋นเตรียมไว้พร้อมบริการให้สั่งเพิ่มเป็นจานๆ ได้อีกด้วย

**กิตติก๋วยเตี๋ยวเป็ด**

: 08.00-16.30 น. (เปิดทุกวัน)

: 086 988 7355

: บะหมี่แห้ง ข้าวหน้าเป็ด 40-50 บาท

: 152 ซ.จันทน์ 18/7 ถ.จันทน์



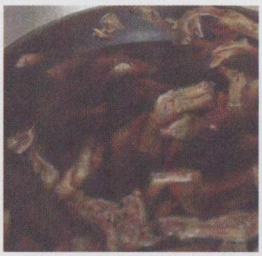


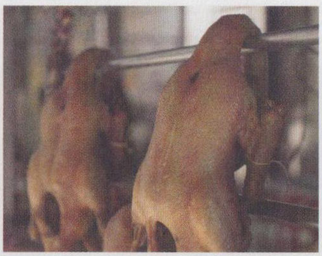

กาญจนา และ ศักดิ์ชัย นิธิอธิกานต์

# ก๋วยเตี๋ยวเป็ดนายเล้ง

"พ่อเอาของใส่รถกระบะมาตั้งขายที่ปากซอยนี้ได้ไม่กี่เดือน ไทยรัฐเขาจะเอาไปลงแนะนำในหนังสือพิมพ์ เห็นว่าควรมีชื่อร้าน พ่อเลยเอาชื่อลูกชายไปตั้งว่านายเล้ง ชื่อเป็นมงคลดี" พี่เรย์เจ้าของร้านคนล่าสุดเล่า...ที่ล่าสุดเพราะพี่ๆ ทั้งหลายทยอยโบกมือลา ยกร้านให้น้องคนสุดท้องวัยสี่สิบต้นกับภรรยาดูแลกันต่ออย่างเต็มตัว "เดี๋ยวคงต้องปรับปรุงร้านกันยกใหญ่ เพราะเริ่มโทรมแล้ว" เจ้าของร้านขอแจ้งความไม่สะดวกไว้ล่วงหน้า

ที่ร้านใช้เป็ดจากฟาร์มปิด ถูกหลักอนามัย เรื่องโรคภัยไม่มีแน่นอน ยึดหลักว่าต้องทำให้ลูกค้ากินเหมือนกับที่ทำกินเองคืออร่อย สด สะอาด คุณภาพสูง "กินแบบเดียวกันเลยครับ" พี่เรย์ย้ำอีกครั้ง เครื่องเทศเครื่องปรุงก็ตามสูตรสามัญทั่วไป หาได้ง่ายๆ จากตำรา ซื้อหาได้ตามร้านทั่วไปไม่ยากเย็นอะไร แต่น้ำพะโล้ที่ต้มต่อเนื่องมายาวนานสามสิบปี ไม่เคยตั้งต้นใหม่สักครั้ง น่าจะเป็นความแตกต่างที่พิเศษกว่าที่ไหนๆ "เก็บเป็นหัวเชื้อ freeze ไว้ตลอด ค่อยทยอยเอามาชิม เอามาใช้" และยังเผื่อไว้เป็นหลักประกันยามฉุกเฉินได้อีกด้วย ถึงกระนั้นหากลูกค้าแนะนำอะไรมาเขายังขยันลองปรุงด้วย "ผมแยกน้ำจากหม้อใหญ่มาต้มในหม้อเล็ก แล้วลองใส่เพิ่มตามเขาดู ถ้าใช้ได้ก็ลองซ้ำอีก" จนกว่าจะคงที่ค่อยทำเป็นสูตร "ส่วนใหญ่ก็จะเป็นของที่ใส่อยู่แล้วนั่นแหละ...ใส่เพิ่มเข้าไปอีก เป็นรสชาติที่ชอบ ไม่เหมือนก๋วยเตี๋ยวสูตรโบราณ รสชาติจะแบบร่วมสมัย เข้มข้นกว่าเดิม" พี่เรย์พูดไปยิ้มไป







กระบวนการทำไส้แก้วต้องพิถีพิถันนัก ผ่าไส้มาแล้วต้องรูดไขมันข้างในทิ้งให้หมด ล้างน้ำเกลือหนึ่งรอบ ล้างต่อด้วยน้ำเย็นปล่อยทิ้งให้สะอาดทั่วถึง ต่อด้วยน้ำร้อนอีกรอบ แล้วช็อกด้วยน้ำเย็นจัดซ้ำอีกครั้งทันที ลูกค้าสั่งก็จุ่มลวกเร็วๆ ในน้ำร้อนจัด คีบใส่ปากเคี้ยวกันกรุบกรับๆ สนุกสนาน...รับรองได้ "เรื่องนี้เป็นอีกเรื่องที่ลูกค้ามาสอนป๊าให้ทำ ตอนแรกนึกว่าพูดเล่นๆ วันรุ่งขึ้นมาสอนจริงๆ" จนกลายมาเป็นไฮไลต์ของร้านจวบจนวันนี้

**ก๋วยเตี๋ยวเป็ดนายเล้ง**

- เวลา: 09.00-03.00 น. (เปิดทุกวัน)
- โทร: 086 985 2278
- เมนู: ก๋วยเตี๋ยวเป็ดพะโล้ ไส้แก้ว 40-60 บาท
- ที่อยู่: 225,227 ซ.พัฒนาการ 1 ถ.พัฒนาการ






บพิตร จิรสุขานนท์

# ตี่โภชนา

เมื่อปี พ.ศ. 2521 ป้าบพิตรกับลุงตี่ต้องเผชิญวิกฤตเศรษฐกิจจนถึงกับต้องยุบบริษัทก่อสร้าง หันมาจับงานครัวที่อ้างอิงจากที่บ้าน เปิดเป็นร้านห้องแถวขายเป็ดย่างในตัวเมือง จ. เชียงราย ทำกันเอง แค่สองคน "ป้ายังต้องเป่าเป็ดด้วยหลอดดูดกาแฟอยู่เลย" ต่อมาไม่นานก็ตัดสินใจย้ายลงมาที่ กทม. ล้มลุกคลุกคลานดังเดิม "จนประมาณปี พ.ศ. 2536 ได้หม่อมถนัดศรีมาชิม ร้านป้าแจ้งเกิดเลยนะ" ป้าบพิตรเล่าอย่างอารมณ์ดี อีกปีสองปีถัดมาถึงได้ย้ายมาอยู่ที่นี่ "ถนนเป็นดินลูกรัง แต่คนก็ตามป้ายเชลล์ชวนชิมมาเยอะ"





สองลุงป้าก็ยังไม่หยุดพัฒนาสูตรด้วยความเชื่อที่ว่ายังปรุงให้ดีกว่าเดิมได้ ทดลองกรรมวิธีต่างๆ ให้หนังเป็ดกรอบขึ้นและกรอบนานกว่าเก่า เจ้าของร้านเผยกระบวนคร่าวๆ ว่าใช้เป็ดจากฟาร์มมาตรฐาน เมื่อนำออกมาจากฟรีเซอร์แล้วแช่น้ำให้ละลายสักหน่อย ทาเกลือให้ทั่วแล้วผึ่งสักชั่วโมง จึงค่อยล้างน้ำ จากนั้นบรรจุเครื่องเทศเข้มข้น 21 ชนิดในตัวเป็ด "บางอย่างเอามาจากอินเดียเชียว" แกแอบกระซิบ แล้ววางรอจนเข้าเนื้ออีกรอบ จากนั้นนำเป็ดลงลวกในน้ำเดือดใส่เกลือ ขิง ข่าเพื่อล้างคาว ผึ่งให้คลายร้อน สักพักก่อนลวกอีกรอบในน้ำเดือดจัดที่มีส่วนผสมเครื่องเทศแบบเดียวกับในตัวเป็ด นำขึ้นตากพัดลมข้ามคืน เช้าตรู่ก็หยอยย่างในเตาที่ออกแบบขึ้นมาเอง "กว่าจะได้เตาสมบูรณ์หมดไปหลายตังค์ ตอนนี้ย่างได้มากสุดรอบละ 15 ตัว" การย่างเป็ดนั้นต้องคอยควบคุมไฟให้พอเหมาะจนได้หนังกรอบอร่อย สีสันสวยงาม

แม้ว่าลุงตี่จะไม่ได้ลงมือปรุงแล้ว แต่ป้าบพิตรก็ยังกระฉับกระเฉงทำเองหลายอย่างอยู่ "จะให้คนทำคนช่วย เจ้าของก็ต้องดูแลใกล้ชิด ปล่อยไม่ได้หรอก" แกพูดขึงขัง "ลูกๆ ก็ชอบงานครัว ลูกสะใภ้ก็ชอบปรุง มีคนส่งต่อให้แล้วก็พอสบายใจได้" ป้าบพิตรยังบอกพวกเราอีกว่าร้านนี้เป็นอาหารแบบภัตตาคารแต่ราคาแบบชาวบ้านที่ใครๆ ก็กินได้...สบายๆ

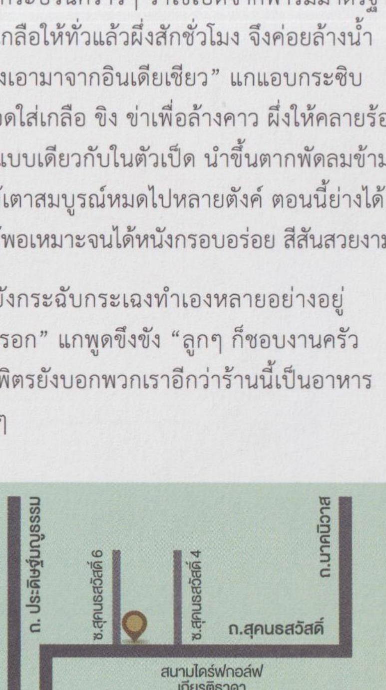
**ตี่โภชนา**

: 08.00-18.00 น. (จ.-ส.)
08.00-16.00 น. (อา.) (หยุดวันพฤหัสที่ 3 ของเดือน)

: 086 661 6990

: เป็ดย่างหนังกรอบ 120-350 บาท

: 94 ปาก ซ.6 ถ.สุคนธสวัสดิ์





มงคล อุดมเพชราภรณ์

# ภัตตาคารแมนดารินเป็ดย่าง

ร้านเป็ดย่างหนังกรอบเจ้าเก่าย้ายมาหลายย่านทั้งตรอกจันทน์ พัฒนาการ ปากซอยทองหล่อก็เคย จนตอนนี้มาปักหลักอยู่ที่ท้ายซอยทองหล่อยี่สิบกว่าปีแล้ว ถึงจะเปลี่ยนสถานที่แต่ยังคงเป็นสูตรเดิมตลอดมา คุณศุภรา อุดมเพชราภรณ์ เล่าให้ฟังว่า พ่อ (คุณมงคล) กับเชฟมาจากฮ่องกงเปิดร้านขายเป็ดย่างที่กรุงเทพมหานครเมืองฟ้าอมร ทดลองทำและปรับสูตรไปมาเพื่อให้ถูกปากคนไทย ใช้เวลาอยู่สองสามปีจึงเข้าที่ เสร็จเรียบร้อยเชฟใหญ่ขอลากลับบ้าน ตั้งแต่นั้นไม่เคยเปลี่ยนแปลงใดๆ อีก

ที่นี่เลือกใช้เป็ดขนาดกลางเนื้อละเอียด ไม่เล็กไม่ใหญ่เกินไป ดูแลไม่ให้มีรอยหนังขาด "เครื่องเทศเราใช้เยอะ หมักเป็ดก็สิบกว่าชนิด ทำน้ำราดเป็ดก็อีกเป็นสิบ" คุณลูกสาวเผยเคล็ดลับ จากนั้นคอยควบคุมไฟในเตาย่างที่อิมพอร์ตจากฮ่องกง ในแต่ละวันทยอยย่างหลายรอบ เริ่มรอบแรก 7 โมงเช้า รอบสุดท้ายจบที่ 2 ทุ่ม "ย่างใหม่ๆ หอมอร่อยกว่ากันเยอะ" เธอบอกอย่างมั่นใจ ซึ่งเราก็เชื่ออย่างนั้นเช่นกัน





คุณมงคลยัง QC คุณภาพเป็ดย่าง หมูแดง หมูกรอบ ด้วยตัวเองทุกวัน เพื่อให้ลูกค้าอุ่นใจว่าได้กินตรงตามสูตรต้นตำรับจริงๆ "เรายังใช้ไฟย่างหมูกรอบอยู่เหมือนเดิม แม้จะเสียเวลากว่าทอดมาก แต่ก็คุ้มค่าความอร่อย" เพราะวิธีนี้เก็บกลิ่นหอมของหนังหมูไว้ได้ รวมถึงชั้นมันชั้นเนื้อยังเนียนนุ่มกว่าอีกด้วย พวกของเคียงที่นี่ไม่เหมือนใครเขา ด้วยเป็นถั่วเหลืองเม็ดเล็กๆ หมักออกหวานเค็มนิดๆ แกล้มกับหัวไชเท้าขาวจั๊วะ และแตงกวาดองหั่นเป็นแท่งๆ พอดีคำ ตัดเลี่ยนได้ชะงัดนัก อืม...อร่อยเชียว ก่อนออกจากร้านคุณศุภรายังกำชับพร้อมรอยยิ้มอีกว่า "ช่วงเทศกาลตรุษสารทโทรมาสั่งเป็ดไหว้ล่วงหน้าได้เลยนะคะ" เรายิ้มตอบไปด้วยความยินดี

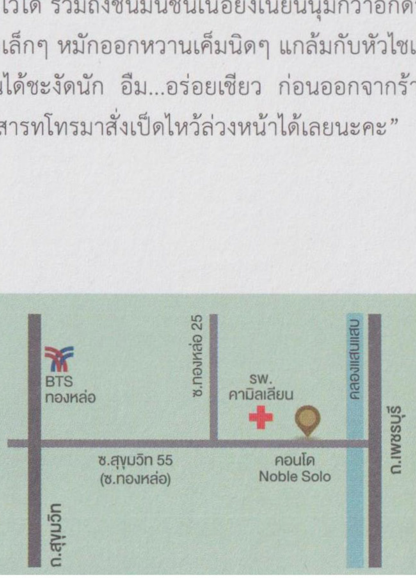
**ภัตตาคารแมนดารินเป็ดย่าง**

: 09.30 น. (ห่อกลับบ้าน) 11.00-22.00 น. (นั่งทาน) (เปิดทุกวัน)

: 02 185 1514

: เป็ดย่าง 620 บาท/ตัว

: 729-792/1-2 ถ.สุขุมวิท 55 (ซ.ทองหล่อ)





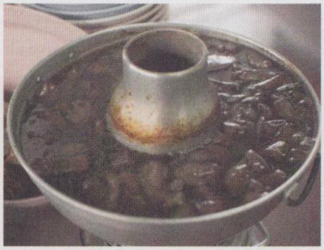
วรรณา และ วันเพ็ญ อุบลวัฒนา

# สมใจโภชนา

พี่โข่งและพี่โส่ยสองศรีพี่น้องรับร้านต่อมาจากพ่อแม่อีกทอดหนึ่ง พอเริ่มทำก็มีลูกค้าช่วยแนะนำติชม จึงค่อยๆ ปรับเครื่องเรื่อยมา ไม่นานจึงได้รสชาติลงตัว "สูตรก็ไม่มีอะไร ทั่วๆ ไปแบบที่เขาทำกันนั่นแหละ" พี่โส่ยกล่าว เพียงแต่ร้านนี้ไม่ได้ใส่เครื่องพะโล้หนักหน่วงจนฉุน แค่ได้กลิ่นหอมๆ เบาๆ ช่วยชูรสอร่อยเพียงพอแล้ว "ไปซื้อเครื่องเทศจากร้าน (พริกไทยตรามือ) ที่เยาวราช ของเขาใหม่หอมดี" เจ้าของร้านบอก เรามองไปที่หม้อน้ำซุปยังเห็นกระเทียมแยกกลีบลอยละล่องอยู่ ส่วนเครื่องอื่นๆ เธอคงตักออกไปหมดแล้ว

สองสาววัยต้นห้าสิบเริ่มวันตั้งแต่ตีห้า มีพี่โข่งเป็นคนปรุงเครื่อง พี่โส่ยคอยช่วย ตุ๋นเป็ดทำของวันต่อวัน พร้อมขายตอนสิบโมงพอดี พี่โส่ยเผยว่าจะเจียวมันหมูได้น้ำมันก่อนแล้วค่อยเจียวกระเทียมไทยเม็ดเล็กๆ "ใช้น้ำมันหมูกระเทียมจะกรอบกว่า"

ส่วนเลือดเป็ดหยุ่นๆ ต้มต่อจากน้ำพะโล้ รอให้น้ำร้อนถึงขีดก็เริ่มต้ม พอน้ำเริ่มเดือดจึงดับไฟเพื่อกันไม่ให้มีฟองผุดค้างอยู่ในก้อนเลือด ระหว่างวันอุ่นอยู่ในหม้อ โดยใช้ถ่านให้ความร้อน ค่อยๆ มอดโดยที่ไฟไม่แรงเกิน ได้เวลาก็เติมถ่านเข้าไป เราถามต่อถึงผักโรยหน้า "ผักกาดหอม ขึ้นฉ่าย และต้นหอมไว้ใช้กับน้ำดำ ถ้าเป็นน้ำใสถึงใช้ผักชี" เธอตอบขณะง่วนอยู่หน้าแท่น


พี่โส่ยเล่าถึงช่วงไข้หวัดนกว่าย่ำแย่ ลูกค้าเดินผ่านแต่ไม่ยอมเข้าร้าน จึงต้องหยุดไปเป็นเดือน "วันไหนเปิดก็เหลือทิ้งเยอะแยะ ขายมั่งหยุดมั่ง" ทั้งๆ ที่สองพี่น้องมั่นใจนักหนาว่าเป็ดสดที่ใช้มาจากแหล่งปลอดเชื้อ ขั้นตอนทำก็สะอาดปลอดภัย "ฉันก็กินเองนะ ไม่เห็นมีอะไร" ใครจะผ่านวิกฤตให้ได้ต้องใช้พลังใจอันแข็งแกร่ง ยืนหยัดสู้ลมพายุกรรโชกรุนแรงอยู่อย่างนั้น กว่าจะฟื้นความมั่นใจจากลูกค้าได้ก็ใช้เวลาร่วมหกเดือนถึงกลับสู่ภาวะปกติ และก็ยังขายต่อเนื่องเรื่อยมา

**สมใจโภชนา**

- : 07.00-15.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 213 1737
- : ก๋วยเตี๋ยวเป็ดตุ๋น 40-100 บาท
- : 309/9 ซ.นางลิ้นจี่ 5/1 ถ.นางลิ้นจี่



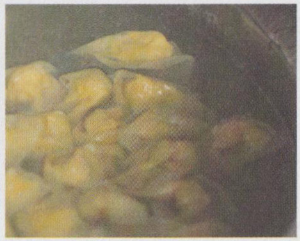


ชัยยศ ห่อรัตนาเรือง

# จี้จ้งหว่อ ภัตตาคาร

เถ้าแก่ชัยยศ วัย 83 ปี เจ้าของร้านผมสีขาวรำลึกถึงวันวานให้เราฟังว่า "ย้ายมานี่เพราะร้านที่เยาวราชไฟไหม้ แต่ยังทำอะไรไม่ได้เพราะส่วนอื่นยังก่อสร้างไม่เสร็จ ฝุ่นควันเต็มไปหมด" แกรอกระทั่ง 2 ปีล่วงเลยไปจึงได้ฤกษ์เปิดร้านตอนอายุย่างเข้า 21 ช่วงนั้นโรงหนังคิงส์ ควีนส์ และแกรนด์ ค่อยตามมา ทั้งห้างที่อิมพอร์ตของกินของใช้จากต่างประเทศก็มากระจุกอยู่แถบนี้กัน ทำให้คนเยอะแยะตั้งแต่เช้าจดเย็น "ร้านนี้ขายแค่ไม่กี่อย่าง ไม่ใช่ภัตตาคารอะไรหรอก" มีก๋วยเตี๋ยวเป็ดตุ๋น ข้าวผัด ราดหน้า โกยซีหมี่ และผัดซีอิ๊ว รวมถึง "บะหมี่ไข่สั่งทำพิเศษ ไข่ล้วนๆ ไม่เติมน้ำ โลละ 90 นะ ทั่วไปโลละสามสี่สิบเอง" เถ้าแก่ยังตัดพ้ออีกว่าสมัยนี้คนทำอาหารเน้นประหยัด เรียนลัด ไม่ประณีตเท่าสมัยก่อน แถมรสชาติก็อร่อยสู้ไม่ได้ แกส่ายหัวเบาๆ แล้วเปลี่ยนเรื่อง





"ทำวันนี้ขายวันรุ่งขึ้น" เถ้าแก่เล่าว่าช่วง 9-10 โมง เริ่มเตรียมเป็ด โดยตั้งกระทะใบบัวใบยักษ์ต้มน้ำให้ร้อน เรียงเป็ดให้เต็มซึ้งแล้วต่อขึ้นไปจนครบสี่ชั้น "ใครจะเชื่อ ชั้นบนสุดสุกก่อนเลยนะ" การตุ๋นรอบหนึ่งใช้เวลาเกือบ 5 ชั่วโมง ที่อื่นใช้หม้อตุ๋นธรรมดาเพียง 2 ชั่วโมงเสร็จ "แต่ไม่นุ่มเท่าของเราหรอก" เถ้าแก่บอก เมื่อตุ๋นเสร็จแล้วต้องพักรอให้คลายร้อนก่อนค่อยลำเลียงเข้าตู้เย็น "เข้าไปตอนร้อนๆ เดี๋ยวตู้เย็นเสียน่ะสิ" เถ้าแก่หัวเราะเอิ๊กอ๊าก "กว่าจะเรียบร้อยก็ราว 4 โมงเย็น" แกเปิดร้านมาไม่เคยปิด อาศัยสลับกันไปธุระบ้างไปเที่ยวบ้าง เพิ่งมาปิดร้านต่อเนื่องเมื่อห้าหกปีหลังนี่เอง "ช่วงสงกรานต์กรุงเทพฯ มันเงียบมากก็เลยหยุดมั่ง"

เถ้าแก่ชัยยศเปรย "ทุกวันนี้เปิดร้านขายได้แค่เสมอตัวกับขาดทุน ต้องเอาของเก่ามากิน จะขึ้นราคาก็เกรงใจ เปิดร้านไว้เพื่อดูแลลูกค้าประจำต่อนั่นแหละ" แกจบประโยคด้วยประกายตามิตรภาพ

**จี้จ้งหว่อ ภัตตาคาร**

- : 09.00-16.30 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 222 5973
- : บะหมี่เป็ดตุ๋น 45-55 บาท
- : 872 ซ.พีระพงษ์ ถ.บูรพา



# จิปาถะ

รามเกียรติ์ วรรณคดี ที่เลื่องลือ
ตัวเอกชื่อ พระราม ตามเล่าขาน
นำชื่อมา จับใส่ ลงในจาน
ชื่ออาหาร (พระ)รามลงสรง ตรงหน้าเรา

เป็นข้าวสวย กลิ่นหอม พร้อมน่ากิน
ใส่หมูชิ้น ผักบุ้ง ปรุงอย่างเหลา
ราดซอสถั่ว คั่วใหม่ใหม่ ให้ยวนเย้า
มาพวกเรา ตรงไปสั่ง นั่งลงทาน

กระทะแบน ใบใหญ่ ใช้ไฟแรง
ราดด้วยแป้ง หอยแมลงภู่ ดูสดหวาน
ตอกไข่ไก่ ใส่ถั่วงอก เสิร์ฟลงจาน
รับประทาน กับน้ำจิ้ม น่าลิ้มลอง

อีกข้าวซอย อร่อยลิ้ม ชิมรสดี
เส้นบะหมี่ นุ่มเหนียว ไม่เป็นสอง
อีกเครื่องแกง หอมแดง แฝงผักดอง
สุดท้ายต้อง ใส่พริกผัด รสจัดดี

หาอร่อย ยากเทียว ก๋วยเตี๋ยวแคะ
ชิ้นหมูและ ชิ้นเต้าหู้ คู่ชามนี้
ใส่ชิ้นกรอบ วางขอบชาม งามพอดี
เจอร้านดี มีให้กิน อ้วนก็ยอม

ก๋วยเตี๋ยวไก่ ใส่มะระ อร่อยล้ำ
เล็กต้มยำ น้ำขลุกขลิก พริกเผาหอม
ใส่ไก่ฉีก ถั่วงอกสด รสกลมกล่อม
เครื่องปรุงพร้อม ซดจนหมด ให้จดจำ






ศศิธร และ ชลอ พงษ์พิบูลย์

# ข้าวซอยเชียงใหม่

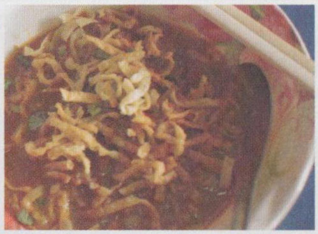
“สั่งข้าวซอยน้ำขลุกขลิก แล้วเติมพริกรวนนิดนึงนะ อร่อยกำลังดีเลย” ลุงชลอ เจ้าของร้านวัย 72 ภูมิใจเสนอ

ลุงชลอชอบชิมชอบปรุงและมาจากตระกูลทำอาหาร คราวไปเที่ยวลำปางได้ชิมข้าวซอยไม่กี่ครั้งก็สามารถดัดแปลงสูตรมาเป็นของตัวเองได้ทันที ซ้ำยังคงรสชาติชาวเหนือไว้ได้ไม่อายใคร “ข้าวซอยต้องไม่มัน” แกว่าอย่างนั้น ถึงเคี่ยวกะทิจนน้ำมันออกก็ต้องตักมันทิ้ง ดังนั้นสีเหลืองแดงที่ลอยให้เห็นก็มาจากสีเครื่องแกงไม่ใช่มันกะทิ แกเผยเคล็ดต่อว่า “ที่นี่หนักเครื่องแกง” เพราะทำเองเลยใส่ส่วนผสมอย่างไม่เกรงใจใคร เน้นที่กลิ่นหอมอบอวล เคี้ยวไปหอมไป หากเทียบกับเจ้าอื่นที่รสชาติเบาๆ น้ำใสๆ แล้วลุงถึงกับส่ายหัว ผักกาดจอกินแกล้มของที่นี่ก็ดองเอง มั่นใจได้ว่าปลอดสารเคมีเพราะ “ใช้แค่น้ำตาลกับเกลือเท่านั้น” แกเล่าไม่หยุด “ลุงใช้ใช้พริกยอดสันกับพริกหัวเรือผสมกันไป เผ็ดกำลังดีแต่ส่งกลิ่นหอมกว่า... ส่วนเนื้อน่องลาย หนึ่งตัวมีแค่สองเส้นจากสองขาหน้า มันมีเอ็นแทรกอยู่ เคี้ยวสนุก” ลุงส่งประกายตาวิบวับ “ถ้าว่างๆ นะจะทำน่องลายลวกจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดให้กิน โห...อย่างนี้เลย” แกชูหัวแม่มือขึ้นมายืนยันทำเอาชาวเราน้ำลายสอกันทันใด

ลุงชลอเล่าว่าตอนเปิดร้านเมื่อ 35 ปีที่แล้ว แกลงมือทำบะหมี่เองด้วย ทั้งผสมแป้งนวดแป้งคลี่เป็นแผ่นบางแล้วค่อยซอยเป็นเส้น แต่ต้องใช้เวลามากจึงลองให้โรงงานทำดูจนได้อย่างที่ต้องการ จากนั้นก็ให้โรงงานทำแทนมาห้าหกปีแล้ว ลุงจึงมีเวลามาดูแลส่วนอื่นอย่างจริงจัง



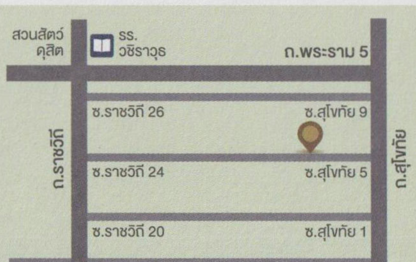




ข้าวซอยเจ้านี้มีหน้าให้เลือกหลายหลาก ทั้งเนื้อหมู เนื้อไก่ ซี่โครงอ่อนหมู เนื้อน่องลาย ทั้งยังมีกวยจั๊บญวน พะแนงเนื้อสูตรเข้มข้น ข้าวเนื้ออบที่อบด้วยไอน้ำในกระทะจนได้เนื้อนุ่มนวลต่างจากอบด้วยเตาไฟฟ้า และหมูอบอาบน้ำผึ้งแท้รสชาติเข้มข้น อ้อ...เกือบลืมเนื้อน่องลายผัดกะเพราอีกหนึ่งจาน คราวหน้ามารับรองไม่พลาดเมนูนี้แน่ๆ

**ข้าวซอยเชียงใหม่**

- : 08.00-14.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- : 02 668 4497
- : ข้าวซอยเนื้อน่องลาย 40-60 บาท
- : 328/10 ซ.สุโขทัย 5 ถ.สุโขทัย

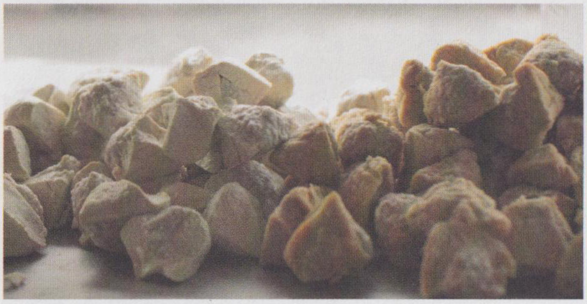





วิชัย เชี่ยวชาญศิลป์

# ต้นตำรับก๋วยเตี๋ยวแคะพรานนก

ร้านนี้เป็นร้านแรกสุดของแถวนี้ อายุ 23 ปีนับว่ายังเยาว์นัก แต่ถ้านับรวมที่เริ่มจากปู่ขายใน อ.เบตง แล้วพ่อรับช่วงมาอีกทอดไปทำขายที่ยะลา ก่อนส่งต่อมาถึงมือลูกชายสามหน่อได้ตั้งหลักขายที่ฝั่งธนบุรีนี้ ต้องบอกว่าขายมากันสามรุ่น ร่วมเจ็ดสิบปีแล้ว กอใหญ่ กอและ และกอเล็ก (กอหมายถึงพี่ในภาษาจีนแคะ) สามพี่น้องยังคงสูตรเดิมไว้ไม่เปลี่ยนแปลง ผลัดกันเข้าออกครัวปรุงเองอยู่ทุกวี่วัน



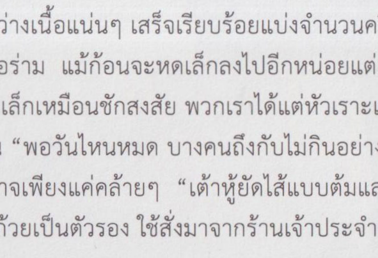


กอเล็กน้องสุดท้องเริ่มแจกแจง “ไม่ได้ใช้เต้าหู้จากตลาดทั่วไปนะ” เต้าหู้ที่ว่าเป็นเต้าหู้สีขาวหม่น ก้อนสี่เหลี่ยมใหญ่กว่าฝ่ามือ กลิ่นหอมไม่เหมือนใครลอยมาเตะจมูกตอนแกถือมาให้ดู ทุกเช้าส่งตรงมาจากโรงงานของญาติชาวจีนแคะด้วยกัน ก้อนหนึ่งตัดแบ่งได้หกชิ้นย่อย แล้วผ่ากลางรอไส้ที่ทำจากหมูสับเคล้าเครื่องสูตรลับเฉพาะ นวดจนเข้าที่แล้วยัดเข้าไปประหว่างเนื้อแน่นๆ เสร็จเรียบร้อยแบ่งจำนวนครึ่งหนึ่งไปต้มให้สุก อีกครึ่งหนึ่งนำไปทอดจนได้สีเหลืองทองอร่าม แม้ก้อนจะหดเล็กลงไปอีกหน่อยแต่ก็ยังใหญ่กว่าใครเขา “อาจจะใหญ่สุดในประเทศไทยก็ได้” กอเล็กเหมือนชักสงสัย พวกเราได้แต่หัวเราะแทนคำตอบ แกเล่าต่อว่าทุกคนยังมาถามหาเต้าหู้ยัดไส้ทั้งนั้น “พอวันไหนหมด บางคนถึงกับไม่กินอย่างอื่นเลยนะ” ลูกค้าคงติดใจในรสชาติออริจินัล ที่ไปเจอที่อื่นอาจเพียงแค่คล้ายๆ “เต้าหู้ยัดไส้แบบต้มและแบบทอดเป็นตัวหลักของร้าน” เหล่าลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นกุ้ง ฮื่อก้วยเป็นตัวรอง ใช้สั่งมาจากร้านเจ้าประจำ อีกทั้งมีเย็นตาโฟเป็นตัวเสริมอีกด้วย

“ทำร้านต้องใจรัก” เคล็ดลับง่ายๆ ของสามพี่น้องที่พิสูจน์ด้วยกาลเวลามาระดับหนึ่งแล้ว และอีกข้อคือ “ทุกอย่างต้องพึ่งตัวเอง พึ่งลูกน้องตายเลย” ที่ยังเป็นแรงผลักดันให้ทั้งสามเวียนกันเข้าครัวมิมีบกพร่อง

**ต้นตำรับก๋วยเตี๋ยวแคะพรานนก**

- : 07.30-18.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 085 256 5622
- : ก๋วยเตี๋ยวแคะเต้าหู้ยัดไส้ 35-45 บาท
- : 6 ซ.อิสรภาพ 44 ถ.อิสรภาพ

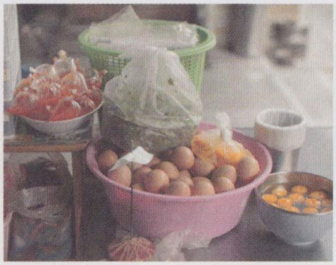




สมศรี

# สุกี้ยากี้เมาเวอริค

แรกเริ่มร้านนี้อยู่หลังวัดเทพศิรินทราวาส ใกล้สะพานยศเส ยุคนั้นมีแต่เมนูสุกี้น้ำ เลือกได้ทั้งเนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่เป็นหลัก พอช่วงหน้าร้อนมีคนมาถามหาแบบน้ำน้อยๆ กันยกใหญ่ พ่อครัวจึงลองปรุงสูตรขลุกขลิกดู ปรากฏว่าลูกค้าติดใจกันเป็นทิวแถว จนชื่อสุกี้แห้งโด่งดังนำแบบน้ำไปหลายช่วงตัว ต่อมาอยู่ที่เก่าได้ไม่ถึงทศวรรษ ต้องระหกระเหินมาอยู่ที่ปัจจุบัน ปักหลักที่ใหม่ก่อนลูกสาวคนโตเกิดได้เพียง 2 ปี นับไปนับมาก็ 36 ปีแล้ว ยังใช้ชื่อร้านเดิมสูตรเดิมครบครัน เปลี่ยนแค่คนปรุงคนใหม่เป็นภรรยา ด้วยคนเก่าสุขภาพไม่ค่อยอำนวย









“ต้องมีกระเทียมดองทุกร้านแหละ ของเราใส่เต้าหู้ยี้แค่นิดหน่อย” เจ๊เจ้าของร้านเผยว่าทำน้ำจิ้มสุกี้สดใหม่ไม่มีค้าง ผักกาดขาวส่งตรงจากเชียงใหม่ทุกเช้า คละกันกับที่ปลูกเองที่ไร่บนเขาใหญ่ ปลูกแบบออแกนิก ไร้สารเคมี ผักชี ต้นหอมก็ใหญ่ยักษ์และกรุบกรอบกว่าชาวบ้านเขา “ดินที่นั่นมันดี๊ดี” เจ๊บอกเราเสียงสูง “บนดาดฟ้าก็ปลูกมะนาวเองด้วยนะ” ที่ร้านใช้ไข่ไก่สดใหม่ทุกวัน ส่วนเนื้อไก่ต้องใช้สะโพกอย่างเดียว เพราะทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ได้ด้วย ไม่ใช้เนื้ออกเพราะด้านเกินไป เนื้อหมูเลือกใช้สันใน ส่วนเนื้อวัวของดขายเพราะเจ้าที่ไม่ชอบเท่าไร

เรียกได้ว่าเจ๊เจ้าของร้านเป็นจอมยุทธนิรนาม ถามเท่าไหร่ก็ไม่ยอมบอกชื่อ “เขาเรียกเจ๊สุกี้กันทั้งนั้นแหละ” ลองไปเค้นจากผู้ช่วยคนสนิท ยังได้ความว่าไร้ชื่อแซ่เช่นเดียวกัน “ไม่นานก็เลิกแล้วไม่ต้องรู้ชื่อหรอก” ตอนนี้ผ่องถ่ายวรยุทธให้ทายาทได้ทยอยออกไปเปิดสำนักเองบ้างแล้ว “เล็กๆ ก็ช่วยอยู่ในร้านอยู่แล้ว ฝึกแป๊บเดียวก็เข้าที่ เชื้อแม่มันแรง” ลูกคนหนึ่งเลือกกลับไปเปิดถิ่นเดิม แถมยังใช้ชื่อเมาเวอริคตามร้านของพ่อแม่ ชื่อเมาเวอริคนี้เป็นชื่อโคบาลคนดังในหนังฝรั่งสมัยก่อนโน้น ลูกค้าขาประจำชั้นเยี่ยมคนหนึ่งตั้งไว้ให้ จึงใช้เป็นชื่อร้านเรื่อยมา ได้ยินแล้วแสนจะคลาสสิก

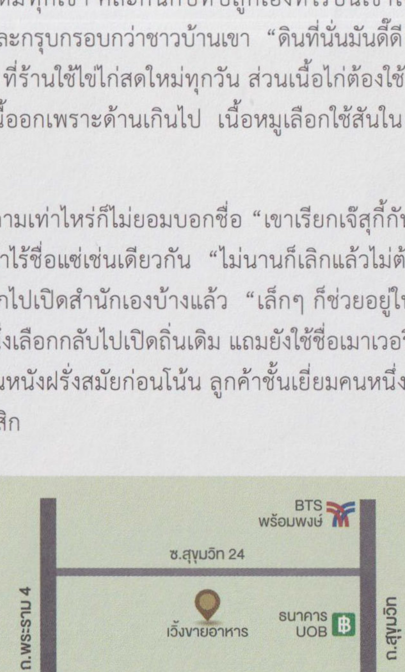
**สุกี้ยากี้เมาเวอริค**

: 10.30-13.30 น. (หยุดวันเสาร์-อาทิตย์ และนักขัตฤกษ์)

: 085 441 1100

: สุกี้แห้ง-น้ำ 40-60 บาท

: เวิ้งข้างธนาคาร UOB ระหว่าง ซ.สุขุมวิท 24 กับ 24/1 ถ.สุขุมวิท





จรัล ศรีเทพ

# ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระเจ๊แดง

พี่จรัลชายหนุ่มจากเมืองพิจิตรเริ่มงานแรกเป็นงานครัว แต่ไปเร่ร่อนเดินทางไกลทำอะไรมาหลายหลาก ล่าสุดขายเสื้อผ้ารองเท้าได้ไม่นานนัก แล้วเหมือนมีอะไรดลใจให้มาอยู่กับงานครัวอีกจนได้ จากนั้นชีวิตก็พลิกผันกลายมาเป็นเจ้าของร้านอาหาร “บางคนไม่กินหมู บางคนไม่กินเนื้อ แต่ไม่มีใครไม่กินไก่ ผมเลยขายก๋วยเตี๋ยวไก่ดีกว่า” พี่จรัลตระเวนชิมแล้วมาลองทำไม่กี่ครั้งก็ตั้งแผงขายเลย วันแรกของเหลือเยอะแยะแต่ได้กำไร 500 บาท ถือเป็นกำลังใจชั้นดี แล้วเจ๊แดงเป็นใครเราชักสงสัย “ต้องใช้ชื่อเมียถึงจะเฮง” พี่จรัลบอกเราปนกับหัวเราะคำโต

เริ่มต้นในแต่ละวันพวกลูกน้องจะเตรียมของให้เสร็จสรรพ แกก็ลงมือทำเองปรุงเอง พร้อมแล้วจึงขนมาขาย แต่ไม่ลืมติดหัวเชื้อน้ำแกงเข้มข้นมาจากบ้านด้วย และคอยชิมทุกๆ ครึ่งชั่วโมง เผื่อรสเพี้ยนไปก็ปรุงใหม่ได้ไม่ยาก “ต้มซุปโครงไก่ได้ที่ แล้วแยกน้ำมาตุ๋นมะระต่างหากอีกหม้อ ใช้มะระเบอร์หนึ่งเก็บแช่เย็นดีๆ จะไม่ขมเลย...เลือดไก่ต้องต้มให้น้ำท่วมถึงจะได้เลือดนุ่มๆ ...เส้นบะหมี่สดสีอ่อนๆ แบบเส้นใหญ่กินกับไก่อร่อยกว่าแบบเล็ก...พริกป่นมาจากนอก เผ็ดและหอมกว่า คั่วเองด้วย...กระเทียมเจียวต้องวันต่อวัน หมดเป็นหมด ...ถั่วลิสงคั่วต้องหมดภายในสองวัน ไม่หมดก็ทิ้ง ทำใหม่” เจ้าของร้านวัยต้นห้าสิบแจกแจงต่อเนื่องราวกับปืนกลชุด แล้วสรุปแบบง่ายๆ ได้ใจความ “ตั้งใจทำให้มันดี เดี๋ยวลูกค้ามาหาเอง” พวกเราเองก็เชื่ออย่างนั้น





พี่จรัลนั่งเปิดเพลงร่วมสมัยอยู่หน้าลำโพง คอยส่องดูความเรียบร้อย เห็นอะไรติดขัดก็ลุกไปทำ บางทีก็บ่นลูกน้องเรียกรอยยิ้มได้อยู่เนืองๆ “เขมรสั่ง ลาวเสิร์ฟ เวียดนามเก็บเงิน ถึงวุ่นวายกันแบบนี้ผิดพลาดไปโปรดอภัยให้ด้วย” แกพูดไปส่ายหัวไปแฝงด้วยความอารมณ์ดี

**ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระเจ๊แดง**

: 10.30-21.30 น. (เปิดทุกวัน)

: 082 218 8887

: ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ 40-60 บาท

: ซ.ข้างห้างเซ็นทรัลลาดพร้าว ถ.พหลโยธิน



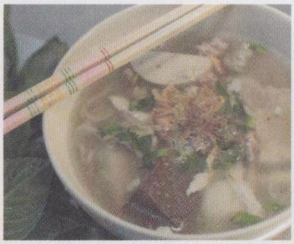


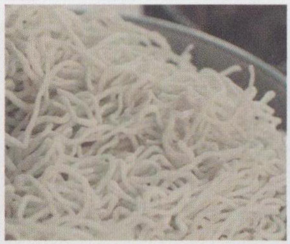
สุกัญญา ฉัตรศิริกุลชัย

# ก๋วยจั๊บญวน

ป้าใหญ่เจ้าของร้านอารมณ์ดีบอกว่าเปิดร้านมาแค่ประมาณสิบปี ก่อนหน้านี้ขายของสดจากทะเลอยู่ในตลาด วันหนึ่งลูกชายคนเล็กไปเที่ยวบ้านแฟนสาวที่ยโสธร แล้วที่บ้านเขาทำให้กินติดใจเหลือเกินจึงขอสูตรมาทำกินบ้าง ปรับโน่นนิด ปรุงเพิ่มหน่อย จนอร่อยสมใจเลยลองเปิดร้านขายดู กระทั่งเรียนจบกำลังหางานทำอยู่ มาโดนแม่เทกโอเวอร์ร้านไปในที่สุด “ฉันไม่ไปขายของที่ตลาดแล้ว ทำกวยจั๊บญวนขายสนุกกว่าตั้งเยอะ” เจ้าของวัยเกือบหกสิบหัวเราะฮ่าๆ เสียงดัง ลูกสาวคนโตที่ยืนข้างๆ พลอยหัวเราะกลั้วไปด้วย “ได้เจอคนมากินมาคุยด้วยเยอะแยะ เมื่อก่อนทำคนเดียววิ่งไปวิ่งมา สนุกกว่านี้อีก” แกเล่าเสริมต่อ “นี่ลูกสาวมาช่วยเลยเร็วขึ้นอีกหน่อย” พูดจบแล้วก็ยิ้มจนสุดปากเชียว

ตำรับตั้งต้นมีซี่โครงหมูอ่อนเนื้อนุ่มๆ เห็ดหอม เลือดหมู ส่วนเส้นสีขาวขุ่นหยุ่นๆ หนึบๆ เหนียวๆ ขบเคี้ยวแล้วไม่เหมือนใครเป็นเส้นสดนิ่มๆ ส่งตรงมาจากอุบลราชธานี คนแถบนั้นเรียกกันว่า “ข้าวเปียก” จมอยู่ในน้ำซุปเคี่ยวด้วยคาตั้งกับซี่โครงหมูอ่อน บวกกับน้ำมันหอย เกลือ และหัวหอมใหญ่ ว่าแล้วเธอควานหลักฐานทั้งหลายในหม้อใบเขื่องขึ้นมาให้ดู “ของเวียดนามเองไม่มีเนื้อไก่ฉีก ไข่นกกระทา หมูสับหรอก ฉันเพิ่มเข้าไปเอง” โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง ต้นหอม และหอมเจียว เป็นรสชาติอร่อยที่ผสมผสานของเอเชียได้เป็นอย่างดี ใครสั่งเมื่อไรป้าใหญ่จะต้มน้ำเติมความร้อนเพิ่มให้ครบทุกชาม ที่โต๊ะยังมีโหระพา ผักชีฝรั่งทั้งต้น และมะนาวหั่นซีก ข้างๆ เป็นพวงเครื่องปรุงมีพริกป่น น้ำปลา น้ำตาลเตรียมไว้ให้เสริมรสตามอำเภอใจด้วย





ร้านห้องแถวเล็กดูทึมๆ ตกแต่งด้วยความจำกัด ทว่าสดใสด้วยรอยยิ้มจริงใจของเจ้าของร้านคู่แม่ลูก อารมณ์เบิกบานอบอวลไปทั่วทั้งข้างในและข้างนอกให้ลูกค้าสัมผัสได้ง่ายๆ เหมือนช่วยยกระดับความอร่อยให้อาหารอีกหลายเท่า ใครชิมแล้วต้องคิดถึงร้านนี้ และกลับไปอีกอย่างปฏิเสธไม่ลง

**ก๋วยจั๊บญวน**

: 09.00-15.00 น. (หยุดวันเสาร์-อาทิตย์)

: 083 434 3632

: กวยจั๊บญวน 35-40 บาท

: 102/56 ตรอกวัดอินทรวิหาร ถ.กรุงเกษม



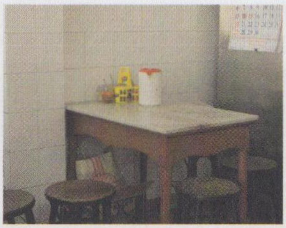
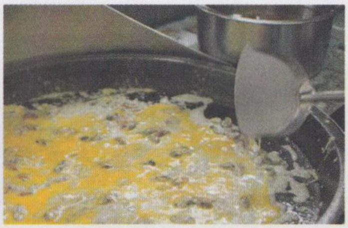


จักรวัฎ จิรอาภากุล

# ทิพ หอยทอดภูเขาไฟ

เมื่อปี พ.ศ. 2513 พื้นที่ตรงนี้ยังเป็นตลาดโต้รุ่ง "หน่ำแช" มีแผงขายของเป็นสิบๆ ร้าน ซึ่งร้านทิพก็เป็นหนึ่งในนั้นกระทั่งมีโครงการสร้างโรบินสัน ถึงได้ย้ายเข้ามาขายในเรือนแถวนี้เมื่อราว 22-23 ปีก่อน "ตอนเขาสร้าง เราก็หยุดขายไปเกือบสองปีได้" พี่นัทเจ้าของร้านรุ่นสองเล่าต่อ "เมื่อก่อนใช้เตาถ่านทอด มีพัดลมหอยโข่งเป่าเร่งไฟ ไฟก็แรงโชนจนล้อมกระทะเลย" นั่นเป็นที่มาของชื่อหอยทอดภูเขาไฟ "ฝรั่งที่พักที่โอเรียนเต็ลมากิน เขาตั้งชื่อไว้ให้" ครั้นได้เข้ามาอยู่ในตึกจึงปรับมาใช้เตาแก๊ส เพราะไม่ทิ้งคราบเขม่าไว้มากมาย ดูแลความสะอาดได้ง่าย "พ่อยังต่อท่อดูดควันขึ้นไปถึงดาดฟ้าด้วยนะ จะได้ไม่กวนคนอื่นเขา" พี่นัทชื่นชม

พอเราถามถึงเคล็ดความอร่อย พี่นัทผายมือไปที่น้องชายวัย 54 ที่เป็นพ่อครัวหลักให้เป็นคนตอบ "แป้งเราก็ไม่ได้พิเศษอะไรนะ ผมว่าน่าจะเป็นกระทะใบนี้มากกว่า" แกชี้มือไปที่แท่นปรุงแล้วเล่าต่อ "พ่อไปสั่งเขาทำกระทะ ให้หล่อเหล็กขึ้นมาแบบหนาเป็นพิเศษ" พี่นัทเสริมว่าทอดแล้วแป้งกรอบแต่หอยยังไม่ไหม้ ทั้งยังสุกกำลังดีด้วย "ผมเคยลองทอดกระทะแบบบางนะ หอยมันจะสุกเกิน สู้ไม่ได้" พ่อครัวคนเก่งบอกว่าแต่ไหนแต่ไรยังใช้กระทะใบนี้ใบเดียวไม่เคยเปลี่ยนเลย นอกจากนี้ที่สำคัญคือหอยแมลงภู่และหอยนางรมต้องสดเสมอ ลำเลียงมาจากบางแสนทุกเช้าวันต่อวัน "หอยนางรมหมดก่อนตลอดเลย" แกหมายความว่าไม่มีเหลือถึงขายวันพรุ่งแน่นอน


"ร้านเราไม่ขายผัดไทย มีผัดไทยอร่อยๆ ขายเต็มไปหมด แต่หอยทอดอร่อยๆ รับรองว่าหายาก เราเลยขายหอยทอดอย่างเดียว" พี่นัทกล่าวด้วยท่าทีจริงจัง "คนขายสี่คนอายุรวมกันจะสามร้อยปีแล้ว" พี่นัทแซวคนในครอบครัวแล้วหัวเราะเอิ๊กอ๊าก ก่อนพวกเรากล่าวคำลา

**ทิพ หอยทอดภูเขาไฟ**

: 09.30-20.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)

: 02 233 1116

: หอยทอด หอยทับหอย 45-80 บาท

: 3 ซ.เจริญกรุง 50 ถ.เจริญกรุง

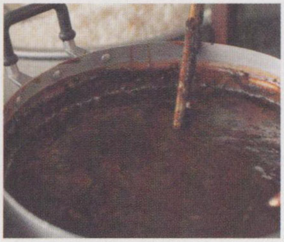


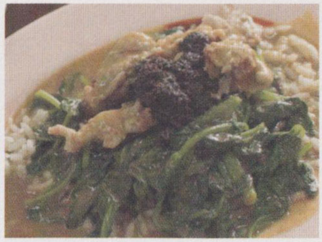


วงศกร เจริญสว่าง

# จึงอันลัก

ย่านเฉลิมบุรีสมัยก่อนคึกคักเป็นพิเศษเพราะรายล้อมด้วยโรงหนังหลายโรง คราคร่ำไปด้วยคนนอกย่านในย่าน เจ้าของร้านวัย 57 ย้อนอดีต “ร้านพระรามลงสรงกับหมูสะเต๊ะตรงเฉลิมบุรีมีตั้งห้าร้านตั้งติดๆ กัน ขายแบบเดียวกันหมด เดี๋ยวนี้เหลือร้านนี้ร้านเดียว” เฮียเล็กคนนี้เริ่มขลุกอยู่ในครัวมาตั้งแต่ 8 ขวบ สะสมเคล็ดวิชามาจากบรรดาพ่อครัวระดับเซียนมาไม่น้อย “เวลาเขากินเหล้ากัน เขาก็สอนเราเรื่อย” หัดให้ปรุงสอนให้ทำมาตลอด จนเหล่าอาจารย์ค่อยๆ จากไปทีละคนสองคน “ผมย้ายออกมาจากแถวนั้น 14-15 ปีนี้เอง” แต่หากนับรวมๆ กันตั้งแต่รุ่นอากงและรุ่นแม่ ร้านนี้ก็ให้บริการมาเกินศตวรรษแล้ว แถมสูตรปัจจุบันก็ยังเป็นสูตรดั้งเดิมเสียด้วย





“คนจีนเขาเรียกซาแต๊ กินร่วมกันสองอย่าง พระรามฯ มันรสเบาหน่อย หมูสะเต๊ะรสจัดหน่อย กินคู่แล้วจะเสริมรสกัน กินแล้วหยุดไม่ได้” เฮียเล็กพูดแล้วหัวเราะร่า เราเห็นในจานอาจจะเหมือนไม่มีอะไร มีข้าวสวย โปะหน้าด้วยหมู ผักบุ้งจีนเล็กลวก น้ำราด และน้ำพริกเผากลิ่นหอมฟุ้งรสเผ็ดจางๆ แต่เฮียเล็กบอกว่าตัวน้ำราดเป็นเรื่องยุ่งยากและต้องพิถีพิถันเป็นที่สุด หมูสะเต๊ะใช้เนื้อหมูสันนอกสีเหลืองเสียบไม้ย่าง ข้างจานอาจาดเป็นน้ำจิ้ม ซึ่งทำจากถั่วงาผสมเครื่องแกงจัดจ้านส่งกลิ่นทั้งข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ผิวมะกรูด หอมแดง รากผักชี กระเทียม นำไปโม่บดให้ละเอียด แต่ไม่ถึงขนาดโม่แป้ง หากยังพอมีเนื้อสัมผัสให้เคี้ยวเล่นได้อยู่ “แค่ขั้นตอนก็ปวดหัวแล้ว ต้องค่อยๆ ทำถึงสามชั่วโมง ชิมดูจะรู้ว่าหอมกว่าต้มยำอีก” เฮียเล็กชวนให้ชิม แล้วระบุอีกว่าเครื่องแกงกับของแห้งผัดรวมกัน เน้นหอมมากกว่าเผ็ด “เหมือนไทยผสมจีนไม่มีของแขกเลยสักนิด อย่าเข้าใจผิด” แกสอนเพิ่มให้อีกว่าปลาแม่น้ำก็มีกลิ่นตามดินที่มันอยู่ ผักที่ปลูกแถบภาคกลางที่เป็นดินดำจะให้กลิ่นเข้มกว่าที่ปลูกทางภาคอีสานที่เป็นดินแดงนัก ซึ่งมีผลตอนเลือกมาใช้แต่งรสแต่งกลิ่น “งานร้านอาหารเป็นงานละเอียด งานหนัก ผมทำเท่าที่ทำไหวพอ” พ่อครัวตัวจริงทิ้งท้ายเอาไว้

**จึงอันลัก**

- : 8.30-17.00 น. (เปิดทุกวัน)
- : 02 252 9390
- : พระรามลงสรง 45 บาท
- : 1921/46 ถ.พระราม 4



# บทส่งท้าย

ร้านต่างๆ ที่รวบรวมอยู่ในหนังสือเล่มนี้เรียกได้ว่าเป็นตัวแทนของร้านที่มีใจรักการปรุงอาหารอย่างแท้จริง  ชาววังขนายเชื่อว่ามิได้มีเพียง 73 ร้านนี้เท่านั้น หากยังมีร้านเล็กๆ อีกไม่น้อยที่เอาใจใส่ในรสมือตนเอง ทว่าหลบอยู่ตามตรอกเล็กซอยน้อย รอให้มิตรรักนักชิมทั้งหลายไปเสาะหา ทำความรู้จักมักคุ้น กระทั่งมั่นใจแล้วมากระซิบบอกพลพรรคให้ช่วยสนับสนุนเขาเหล่านั้นด้วยการไปกินให้เอร็ดอร่อยอิ่มหนำแถมสำราญใจ ร่วมกันพยุงตำรับเปี่ยมมนต์เสน่ห์ให้อายุยืนยาวไปอีกแสนนาน



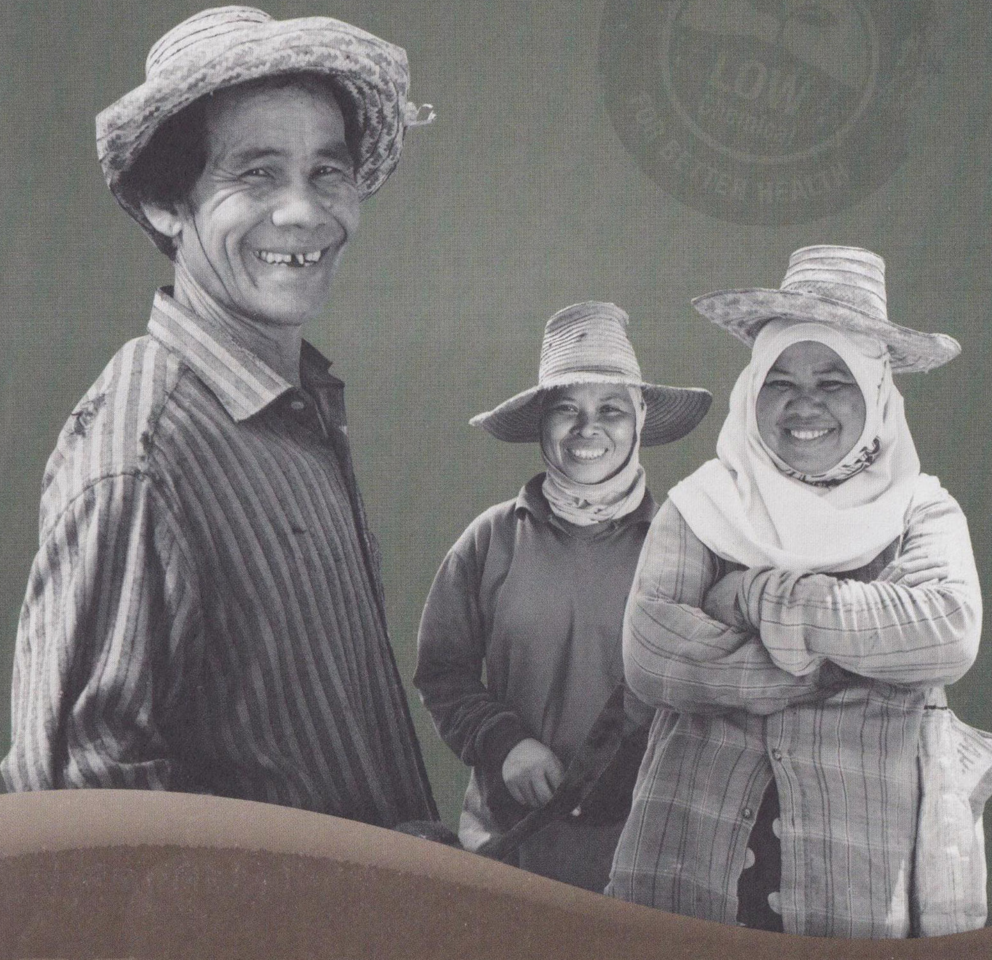
40 ปี
วังขนาย

# วังขนาย

## WANGKANAI

น้ำตาลที่ไม่เหมือนใคร

*Not all sugar are the same*



ลด ยิ่งลด ยิ่งดีต่อโลก

วังขนาย
WANGKANAI

43 อาคารไทยซีซี ทาวเวอร์ ชั้น 28 ถนนสาทรใต้
แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120
โทร. 0-2210-0853 แฟกซ์. 0-2675-8336
www.wangkanai.co.th

ISBN 978-616-92183-0-2